

Eierlikör-Dessert Ladies happiness

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

3 Äpfel

1/10 l Sekt

1 Pkg Bourbon-Vanille-Zucker

1 Pkg Bourbon-Vanille Pudding

1 1/2 Ei Zucker

1 Pkg Bourbon-Vanille-Zucker

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Kekse nach Wunsch.

Zubereitung

Äpfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden.

In einen Topf geben, und zusammen mit 1/10 l Sekt und 1 Pkg Bourbon-Vanille-Zucker kurz dämpfen.

(Nicht zu weich werden lassen. Sie sollen noch etwas Biss haben!)

Die gedämpften Äpfel in Gläser oder Schalen verteilen, dabei die Flüssigkeit und ein paar Apfelspalten zum Dekorieren beiseite stellen. Den Pudding nach Packungsanweisung zubereiten, dabei aber nur 1 1/2 Ei Zucker und ein Pkg Bourbon-Vanille-Zucker verwenden. Gleich nach dem Aufkochen, wenn der Pudding noch nicht zu fest ist, 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben, und gut mit dem Schneebesen zu einer cremigen Masse verrühren.

Diese Eierlikörcreme kurz abkühlen lassen. Danach über die gedünsteten Sekt-Apfelspalten in den Gläsern oder Schalen verteilen. Darauf dann die restlichen Apfelspalten dekorativ verteilen, und mit der Apfelsekt-Flüssigkeit beträufeln. Die feine Bourbon-Vanille bringt dabei nicht nur den unverwechselbaren Geschmack, sondern ist auch ein schöner Akzent.

Diese feine Cremespeise kühlstellen, und vor dem Servieren nach Wunsch noch mit einem Schoko-Keks, anderem Keks, oder Schokoteilchen verzieren. Fertig ist "Ladies happiness", und damit bereit für einen feinen Genussmoment mit VERPOORTEN.

Leser-Tipp

Statt Äpfel können auch Birnen verwendet werden.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Dessert Ladies happiness](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de