

Bratapfel-Tiramisu mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

(für 4 Personen):

500 g Äpfel, in feine Würfel geschnitten

Apfelsaft, naturtrüb

1 TL Ceylon - Zimt

etwas Zucker

3 EL Rum

500 ml Sahne

3 Pkg Sahnesteif

250 ml Mascarpone

1 - 2 EL Bourbon - Vanillezucker

2 - 3 EL Rohrzucker

1 TL Ceylon - Zimt

100 g Mandelblättchen

200 g Löffelbiskuits

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

mit Amaretto

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Die Äpfel mit etwas Apfelsaft, Ceylon - und Zucker kurz dünsten, mit Rum aromatisieren und auskühlen lassen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne rösten.

Die Sahne mit Sahnesteif steifschlagen und zusammen mit Rohrzucker, Vanillezucker, Ceylon-Zimt und Mascarpone verrühren. Die Hälfte der Mandelblättchen unterheben.

Biskuits mit einem Mix aus VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Amaretto tränken und in einer Auflaufform nebeneinander aufreihen. Die Hälfte der Mascarponecreme und der Apfelmasse einschichten und das Ganze wiederholen, mit den Äpfeln enden und anschließend kalt stellen.

Vor dem Servieren mit den restlichen Mandelblättchen bestreuen und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darüber verteilen.

Leser-Tipp

Dieses leckere Eierlikör-Dessert kann man auch mit Birnen zubereiten.



[Link zum Rezept: Bratapfel-Tiramisu mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

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