

# Bratapfel auf einem Eierlikör-Sahnebett

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

4 Äpfel

je 3 El klein gehackte Walnüsse

100 g Marzipan

20 g klein geschnittenen kandierten Ingwer

etwas zerbröselter Lebkuchen

1 Msp Zimt

Vanillemark

4 TL flüssigen Honig

Butter

1 Becher Sahne

150 - 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

Die Äpfel waschen und mit einem Ausstecher das Kerngehäuse großzügig ausstechen. Die ungeschälten Äpfel in eine gut gebutterte feuerfeste Form setzen. Nüsse, Ingwer, Marzipan, Vanillemark, Honig, Zimt und den klein gebröselten Lebkuchen vermischen. Die Masse in die Äpfel füllen und auf jeden Apfel Butterflöckchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten braten.

Die Sahne steif schlagen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

In einen Teller die Eierlikör-Sahne füllen und den noch heißen Bratapfel daraufsetzen.



[Link zum Rezept: Bratapfel auf einem Eierlikör-Sahnebett](#)

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