

Eierlikör-Apfel-Vanille-Aufstrich

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

700 g Äpfel
2 Vanilleschoten
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Gelierzucker 2:1



Zubereitung

Die Äpfel klein schneiden und mit dem Vanillemark der zwei Vanilleschoten in einen Topf. 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darüber geben und dann aufkochen lassen. Wahlweise kann auch noch etwas Wasser oder Apfelsaft dazu gegeben werden. Alles pürieren und mit dem Gelierzucker zusammen noch einmal 4 Minuten köcheln lassen. Je nach Konsistenz kann zu guter Letzt noch einmal ein Schluck VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dran (da ja sonst fast alles verkocht ist).

Diese Masse abfüllen und in kleine Marmeladengläser und zugeschraubt auf dem Kopf 24 h stehen lassen. Zum Frühstück dann auf's Butterbrötchen geschmiert und ein herrlichen Aufstrich geniessen. Ich bin von meinem Aufstrich sehr begeistert...

Leser-Tipp

Für Kinder nicht geeignet für's Frühstück.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Apfel-Vanille-Aufstrich](#)

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