

Apfelschnitten mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

2 Pkg Blätterteig
1 Pkg Biskotten
1 kg Äpfel (in dünne Scheiben schneiden)
2 Pkg Vanille-Puddingpulver
600 ml Milch
400 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
6 Ei Zucker
Marillenmarmelade



Zubereitung

Blätterteig auf das Blech (mit Backpapier auslegen) geben, mit Marillenmarmelade bestreichen und mit den Biskotten belegen. Dann kommen die geschnittenen Äpfel (eventuell mit Zimt und Zucker mischen) auf die Biskotten.

Aus 600 ml Milch und 400 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und Vanille-Puddingpulver einen Pudding machen, diesen unter Rühren etwas auskühlen lassen. Den lauwarmen Pudding auf die Apfelmasse geben und den zweiten Blätterteig auflegen; diesen mit Ei bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Bei 200 Grad für ca. 30 Minuten backen.

Leser-Tipp

Sehr schnell gemacht und auch für Ungeübte leicht nachzumachen.

[Link zum Rezept: Apfelschnitten 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