

lecker Apfel-Auflauf mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

500 - 600 g vorbereitete Äpfel, geschält und in Spalten geschnitten
3 Eier
120 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
6 El neutrales Pflanzenöl
150 g Mehl
125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
125 ml Milch
Butter für die Form
Zimtzucker



Zubereitung

Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Eine flache Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Äpfel einfüllen. Zucker und Vanillezucker mit Eiern und Öl schaumig aufschlagen. Mehl, Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben, alles gut durchmischen und über die Äpfel gießen. Im Backofen bei 180 Grad etwa 50 Minuten backen. Danach mit Zimtzucker bestreuen.

Leser-Tipp

Dieses Rezept kann ein süßes Hauptgericht sein. Mit Vanillesauce wird es ein leckeres Dessert und zum Nachmittagskaffee ist der Auflauf mit Sahne sehr köstlich und unschlagbar.

[Link zum Rezept: lecker Apfel-Auflauf 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