

## warmes VERPOORTEN-Apfelsüppchen für kalte Tage

### Zutaten

für 3 Portionen:

300 g Äpfel (entkernt & geschält)

750 ml Milch

5 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 EI Zucker

1 Vanilleschote / Vanille aus der Mühle

3 gestrichene EI Speisestärke

3 Gewürzspekulatius



### Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Diese in einen großen Topf geben, ca. 5 Minuten anbraten, dann Zucker und Vanillemark hinzufügen. Mit der Milch das ganze ablöschen und zum Kochen bringen. Die Speisestärke mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verquirlen, in die aufgekochte Milch rühren und den Topf von der Kochstelle nehmen.

Das Süppchen portionieren. Drei Gewürzspekulatius zerbröseln und auf die Teller verteilen.

[Link zum Rezept: warmes VERPOORTEN-Apfelsüppchen für kalte Tage](#)

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