

Punsch-Schnitten mit VERPOORTEN-Punsch

Zutaten

Eierpunsch-Dessert für 6 Personen:

500 ml Eierpunsch VERPOORTEN-Punsch

300 ml Sahne

2 Pkg Gelatine

6 El Wasser

Apfelgelee:

200 g Blätterteig

100 g Mandeln

2 Äpfel

3 El Zucker

Zubereitung

Die Gelatine in Wasser quellen lassen. Die Sahne schlagen und mit Eierpunsch verrühren, dann die Gelatine dazu geben. Eine flache Form mit Folie auslegen und den VERPOORTEN-Punsch hinein geben, kühlen Blätterteig in 5 cm breite Streifen schneiden und mit Apfelgelee bestreichen und bei 200 Grad 15 Min. backen.

Die Punschmasse stürzen und in 5 cm breite Streifen schneiden. Jeweils eine Punsch-Schnitte zwischen zwei Blätterteigstreifen geben. Äpfel schälen und in Würfel schneiden, dann in der Pfanne mit 2 El Zucker karamellisieren. Die Mandeln mit 1 El Zucker rösten.

Die Punsch-Schnitten mit Äpfeln u Mandeln garnieren.



[Link zum Rezept: Punsch-Schnitten mit VERPOORTEN-Punsch](#)

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