

winterliches Dessert Bratapfelparfait küsst Verpoorten

Zutaten

2 säuerliche Äpfel (zB Boskopp, Braeburn)
20 g Marzipanrohmasse
30 g gemahlene Mandeln
1/2 TL Zimtpulver
5 El Amaretto oder Rum
50 ml Apfelsaft
1 Vanilleschote
3 Eigelb
300 g Zucker
2 El Calvados
600 ml Schlagsahne
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Äpfel schälen, halbieren entkernen, würfeln und in eine ofenfeste Form geben. Das Marzipan würfeln, mit 50 g Mandeln, Zimt, Likör/Rum und dem Saft über die Äpfel geben. Im Ofen bei 200°C etwa 20 Minuten garen. Nach dem Abkühlen grob pürieren.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelbe, 150 g Zucker und Vanillemark schaumig rühren. Das Apfelpüree und evtl. Calvados unterrühren. 400 g Sahne steif schlagen und unterheben.

Eine Form (Inhalt ca. 1,2 l) mit Klarsichtfolie auslegen und die Creme einfüllen. Ich habe Silikon-Muffinförmchen verwendet. So hat man das Parfait gleich portioniert und je nach Form schon gleich einen Hingucker. Die Silikonförmchen müssen auch nicht mit Klarsichtfolie ausgekleidet werden.

Das Parfait sollte über Nacht im Tiefkühler durchfrieren. Anschließend auf einen Teller stürzen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergießen.

Leser-Tipp

Vor dem servieren sollte das Parfait ca 10 Minuten bei Zimmertemperatur antauen.

[Link zum Rezept: winterliches Dessert Bratapfelparfait küsst Verpoorten](#)

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