# Apple Crumble mit Verpoorten Eierpunsch-Mousse



**Zutaten**

**Apple Crumble mit Verpoorten Eierpunsch-Mousse**

Für die Eierpunsch-Mousse:
100 g weiße Schokolade
50 ml VERPOORTEN Eierpunsch (oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör)
1 Pck. Vanillezucker
200 ml Sahne

Für den Apple Crumble:
4 große Äpfel
30 g Rosinen
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zimt
50 ml VERPOORTEN Eierpunsch
50 g gemahlene Mandeln
50 g Mandelsplitter
70 g kalte Butter
100 g Mehl
25 g Rohrzucker
Geröstete Mandelblättchen

**Zubereitung**

**Verpoorten Eierpunsch-Mousse**
Die weiße Schokolade auf dem Wasserbad zum Schmelzen bringen und von der Herdplatte nehmen. Den VERPOORTEN Eierpunsch und den Vanillezucker kräftig unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Alles in eine Sahnespritze füllen und für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

**Apple Crumble**
Die Äpfel klein würfeln, mit den Rosinen, Zimt und dem Vanillezucker vermengen und in eine Auflaufform geben. Mit VERPOORTEN Eierpunsch übergießen. Die gemahlenen Mandeln mit dem Mehl, den Mandelsplittern, der Butter und dem Rohrzucker in einer Schüssel zu Streusel verkneten und über die Äpfel streuen. Alles im Ofen bei 180°C für ca. 30 Minuten goldbraun backen. Je nach Geschmack abkühlen lassen und in Gläser oder Schüsseln füllen. Darauf die Eierpunsch-Mousse mit der Sahnespritze (oder dem Löffel) anrichten.

**Unser Tipp:**
Je nach Geschmack, kann man den Apple Crumble heiß, lauwarm oder auch eiskalt genießen. Bei noch heißem Apple Crumble besonders lecker, denn die Eierpunsch-Mousse zerläuft etwas und man hat Mousse, Soße und Crumble.

Link zum Rezept: Apple Crumble mit Verpoorten Eierpunsch-Mousse

Copyright © VERPOORTEN 2026 (11/2026)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de