

# Bratapfel mal anders: Apfelcrumble mit weißem Schokoladen-Verpoorten-Punsch-Mousse

## Zutaten

Für die Punsch-Mousse:

100 g weiße Schokolade

50 ml VERPOORTEN Punsch (oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör)

1 Pck. Vanillezucker

200 ml Sahne

Für den Apfelcrumble:

4 große Äpfel

30 g Rosinen

1 Pck. Vanillezucker

1 TL Zimt

50 ml VERPOORTEN Punsch

50 g gemahlene Mandeln

50 g Mandelsplitter

70 g kalte Butter

100 g Mehl

25 g Rohrzucker

Geröstete Mandelblättchen



## Zubereitung

Die weiße Schokolade auf dem Wasserbad zum Schmelzen bringen und von der Herdplatte nehmen. Den VERPOORTEN Punsch 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.

Die Äpfel klein würfeln, mit den Rosinen, Zimt und dem Vanillezucker vermengen und in eine Auflaufform geben. Mit VERPOORTEN Punsch übergießen. Die gemahlene 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 Punsch-Mousse mit der Sahnespritze (oder dem Löffel) anrichten.

Je nach Geschmack, kann man den Crumble heiß, lauwarm oder auch eiskalt genießen. Bei noch heißem Apfelcrumble besonders lecker, denn die Punsch-Mousse zerläuft etwas und man hat Mousse, Soße und Crumble.

[Link zum Rezept: Bratapfel mal anders: Apfelcrumble mit weißem Schokoladen-Verpoorten-Punsch-Mousse](#)