

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

## Zutaten

Für das Punsch-Mousse:

100 g weiße Schokolade

50 ml VERPOORTEN-Punsch (oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör)

1 Packung Vanillezucker

200 g Sahne

2 Ei Zucker

Für das Apfelcrumble:

4 große Äpfel

30 g Rosinen

1 Packung Vanillezucker

50 g gemahlene Mandeln

50 g Mandelsplitter

50 g weiche Butter

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

25 g Rohrohrzucker (oder Zucker)



## 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 mit den 2 Ei Zucker steif schlagen und unter die Masse ziehen. Alles in eine Sahnespritze füllen und für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Die Äpfel klein würfeln, mit den Rosinen und dem Vanillezucker vermengen und in eine Auflaufform geben. Die gemahlene Mandeln mit den Mandelsplittern, der Butter, dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Zucker mit einer Gabel verkneten und über die Äpfel streichen. Alles im Ofen bei 180°C für circa 30 Minuten goldbraun backen. Je nach Geschmack abkühlen lassen und in Gläser oder Schüsseln füllen. Darauf das 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 das Mousse zerläuft etwas und man hat Mousse, Soße und Crumble.

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

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)