

Winterlicher-Bratapfel-Crumble mit VERPOORTEN Original Eierlikör

Zutaten

für den Teig:

50 g weiche Butter

50 g Haferflocken

1 Ei Zucker

2 Ei Mehl

nach Geschmack Walnüsse oder Haselnüsse

für die Äpfel:

2 Äpfel (in Stückchen geschnitten oder zu Kugeln ausgestochen)

3 El Dessertwein z.B. Eiswein

1 Tl Zmt

20 g Butter

2 El Zucker

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Die Butter mit den Haferflocken, Zucker und Mehl zu einem Teig vermengen. Walnüsse oder Haselnüsse nach Geschmack dazu geben.

Die Äpfel waschen, entkernen und in Stückchen schneiden. In einen Topf geben und mit Eiswein, Zimt, Butter und Zucker ca 10 minuten dünsten.

Äpfel etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Den Teig und die Apfel-Stücke abwechselnd in ofenfeste Gläser (z.B. Weck-Gläser) schichten und im vorgeheizten Ofen ca. 15 backen.

Die Gläser aus dem Ofen holen, etwas abkühlen lassen und noch lauwarm mit VERPOORTEN Original Eierlikör servieren.

Dessert lauwarm verzehren.

Die angegebene Menge reicht für 2 große oder 4 kleine Desserts.

Leser-Tipp

Besonders schön sieht es aus, wenn man die Äpfel mit einem Kugelausstecher zu kleinen Kügelchen formt.



[Link zum Rezept: Winterlicher-Bratapfel-Crumble mit VERPOORTEN Original Eierlikör](#)

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