

Bratapfel mit Verpoorten - Retro-Rezepte mit dem gelben Klassiker

Zutaten

4 säuerliche Äpfel
1 EL gehackte Mandeln o. Nüsse
1 EL Korinthen
2 EL Zucker
etwas Zimt
50 g Butterflöckchen
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Die Äpfel gut säubern, die Mitte ausstechen und jede Apfelmitte mit einer Mischung aus Zucker, Mandeln oder anderen Nüssen, Zimt und Korinthen füllen. Butterflöckchen auf jeden Apfel setzen, die gefüllten Äpfel in eine feuerfeste Form stellen und bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten backen.

Heiss mit Verpoorten Original Eierlikör übergossen servieren.

[Link zum Rezept: Bratapfel mit Verpoorten - Retro-Rezepte mit dem gelben Klassiker](#)

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