

Adrette Apfelherzchen mit Eierlikör

Zutaten

Zutaten für vier Personen:

4 runde Vollmilch Dinkel Knusperwaffeln
2 Äpfel
40 ml Birnensaft
1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Zimtucker
4 Vollkorntoastscheiben
4 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Johannisbeermarmelade



Zubereitung

Die Knusperwaffeln auf vier kleine Teller verteilen.
Die Kerngehäuse der Äpfel ausstechen. Je zwei Querscheiben von je ein cm Dicke aus der Apfelmitte schneiden.
Mit einem Ausstecher vier Herzen aus den Scheiben stechen, sodass das Loch sich jeweils in der Mitte befindet.
Die Apfelherzen im Birnensaft-Eierlikör-Gemisch vorsichtig dünsten, sodass sie noch Biss haben.
Herausheben und noch heiß auf die Knusperwaffeln legen. Mit je einer Prise Zimtucker bestäuben.
In jedes Loch einen Klecks Johannisbeermarmelade füllen.
Aus den Toastscheiben Herzen ausstechen und diese passgenau auf die Apfelherzen legen. Mit je einem Esslöffel der Birnensaft-Eierlikör-Mischung beträufeln.
Die Toasterherzen mit je einem Teelöffel VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör überziehen. In die Mitte einen kleinen Klecks Johannisbeermarmelade setzen.

Leser-Tipp

Resteverwertung für ein Müsli: Die Apfel- und Toastbrotreste klein schneiden, mit Milch übergießen und mit ein paar gerösteten Nüssen dekorieren. Süßen nach Belieben.

[Link zum Rezept: Adrette Apfelherzchen mit 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