

Traditionell amerikanisches Aprikosen-Crumble mit Verpoorten Eierlikör Creme

Zutaten

Für 4 Portionen:

Aprikosen-Crumble:

500 g Aprikosen

1-2 EL Zucker

1 TL Speisestärke

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Streusel:

55 g Butter geschmolzen

55 g brauner Zucker

40 g Haferflocken (grob)

65 g Mehl

25 g gehackte Mandeln

Eierlikör-Creme:

250 g Mascarpone

250 g Joghurt

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Pkg Vanillezucker



Zubereitung

Aprikosen-Crumble:

Aprikosen in mundgerechte Stücke schneiden, zuckern und in eine feuerfeste Form geben. Anschließend die Aprikosen mit Speisestärke bestäuben und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln. Für die Streusel die Butter schmelzen und alle restlichen Zutaten hinzufügen. Kneten, bis sich Brösel bilden und über die Aprikosen bröseln. Alles bei 200°C für 30 Minuten bei Umluft backen.

Für die Creme alle Zutaten in eine Schüssel geben und 2 Min. schaumig aufschlagen, anschließend für min. 2 Std. kalt stellen.

Die Creme eiskalt zum warmen Crumble genießen, einfach himmlisch.

[Link zum Rezept: Traditionell amerikanisches Aprikosen-Crumble mit Verpoorten Eierlikör Creme](#)