

# Vanilleeis auf Apfelkompott und Baiser mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für 8 Portionen:

### Apfelkompott:

1,5 kg Äpfel (z.B.Elstar)  
80 g Zucker  
1 SternAnis  
2 grüne Kardamomkapseln  
1 Zimtstange  
1 Zitrone

### Baiser:

4 Eiweiß  
200 g Zucker  
1 TL Zitronensaft

### Sonstiges:

8 Kugeln Vanilleeis  
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

### Apfelkompott:

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Die Schale der Zitrone als Spirale abschälen. Wasser, Zucker, Gewürze, Zitronenschale, 3 EL Zitronensaft und 3 EL Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und 15 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Das Kompott abkühlen lassen und die Gewürze entfernen.

### Baiser:

Den Ofen auf 150°C vorheizen. Das Eiweiß steifschlagen und den Zucker langsam teelöffelweise unterrühren. Solange weiter rühren, bis sich der Zucker komplett gelöst hat. Anschließend den Zitronensaft unterrühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit Hilfe eines Spritzbeutels 8 runde Baiser Häufchen aufspritzen. Das Baiser 30-40 Min. backen, (die Oberfläche sollte nicht mehr kleben) den Ofen ausschalten und das Baiser im Ofen auskühlen lassen.

### Servieren:

Je ein Baiser auf einem Teller platzieren, darauf je 2 EL Apfelkompott geben, eine Kugel Vanille Eis platzieren und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergießen.

[Link zum Rezept: Vanilleeis auf Apfelkompott und Baiser mit Verpoorten Original Eierlikör](#)