

# Apfel-Blätterteig-Türmchen gefüllt mit Verpoorten Original Eierlikörcreme

## Zutaten

für die Blätterteigböden:

2 Blätterteigrollen à 270 g

1 Eiweiß

100 g Mandelblätter

50 g Zucker

für das Apfelkompott:

800 g Äpfel

250 ml Apfelsaft

50 g Zucker

Zimtstange

2 Sternanis

für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörcreme:

3 Blatt Gelatine

350 ml Milch

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Mark einer halben Vanilleschote

2 Eier

2 Eigelbe

125 g Zucker

25 g Speisestärke

25 g Mehl

50 g Butter

200 g Sahne

Puderzucker zur Dekoration



## Zubereitung

1. Backofen auf 210°C vorheizen. Den Blätterteig nacheinander ausrollen und in insgesamt 40 Quadrate schneiden (6 cm x 6 cm). Die einzelnen Quadrate mit etwas Abstand auf zwei mit leicht angefeuchtetem Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Mandeln und Zucker auf die Teigquadrate streuen. 15 Minuten backen.

2. Für das Apfelkompott Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Apfelsaft gemeinsam mit Zucker, der Zimtstange und dem Sternanis zu den Äpfeln geben. Aufkochen und ca. 8-10 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel gut eingekocht sind.

3. Für die Eierlikörcreme Gelatine einweichen. Milch in einen Topf geben und mit der Vanille aufkochen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben. Eier, Zucker, Mehl und Speisestärke verrühren und zur kochenden Eierlikörmilch geben. Erneut kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die Butter unterrühren. Gelatine ausdrücken und in der Creme auflösen. Creme 15 Minuten kalt stellen. Sahne steif schlagen und unter die Eierlikörcreme heben.

[Link zum Rezept: Apfel-Blätterteig-Türmchen gefüllt mit Verpoorten Original Eierlikörcreme](#)

## Apfel-Blätterteig-Türmchen gefüllt mit Verpoorten Original Eierlikörcreme

4. Die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörcreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und auf den Rand von 20 Blätterteigquadraten spritzen, sodass in der Mitte etwas Platz bleibt. Hier jeweils einen Teelöffel Apfelkompott platzieren. Mit den restlichen Blätterteigquadraten abdecken. Mit Puderzucker bestreuen.

[Link zum Rezept: Apfel-Blätterteig-Türmchen gefüllt mit Verpoorten Original Eierlikörcreme](#)

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