

Apfel-Walnuss Rolle mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für die Biskuitrolle:

- 4 Eier
- 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver

für die Füllung:

- 1 kg Äpfel
- 100 g gehackte Walnüsse
- 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 EL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- 2 Becher Sahne

für die Dekoration:

- 1 Becher Sahne
- 100 ml Wasser
- 2 EL Zucker
- Apfelspalten
- 5 Walnüsse

Zubereitung

Für die Biskuitrolle Eier mit Zucker, Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einige Minuten schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und langsam unter die Eiermasse heben. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, gut verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 10 Minuten backen.

Ein Geschirrtuch auf der Arbeitsplatte ausbreiten und mit Zucker bestäuben. Die Biskuitrolle auf das Tuch stürzen, das Backpapier abziehen und zusammen mit dem Tuch aufrollen, abrollen und noch einmal aufrollen und dann aufgerollt abkühlen lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in Scheiben schneiden. Walnüsse fein hacken. Die Äpfel und Nüsse zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zitronensaft, Zucker und Zimt in einen Topf geben, ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die 3 Becher Sahne steif schlagen und 2/3 der Sahne auf den abgekühlten, wieder ausgerollten Biskuitteig verteilen. Die Apfel-Nuss-Füllung gut abtropfen und auf die Sahne verteilen. Die Ränder des Teiges dabei frei lassen. Der belegte Biskuitteig kann nun wieder (ohne Geschirrtuch) aufgerollt werden. Anschließend kann die Rolle mit der restlichen Sahne außen bestrichen werden.



[Link zum Rezept: Apfel-Walnuss Rolle mit Verpoorten Original 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

Apfel-Walnuss Rolle mit Verpoorten Original Eierlikör

Wer mag, kann die Rolle zusätzlich mit Karamell überzogenen Apfelspalten und Nüsse dekorieren. Für das Karamell 2 EL Zucker mit 100 ml Wasser langsam auf mittlerer Hitze karamellisieren lassen, auf die übrigen Apfelspalten und Nüsse verteilen und abkühlen lassen. Diese dann auf der fertigen Eierlikör-Apfel-Walnuss-Rolle verteilen.

(ca. 8 Portionen)

Leser-Tipp

Beim Dekorieren das Karamell wirklich gut abkühlen lassen, sonst verflüssigt sich die Sahne auf der Rolle wieder.

[Link zum Rezept: Apfel-Walnuss Rolle mit Verpoorten Original 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