

Apfel-Schmand Tartelettes mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Teig:

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Mehl
75 g Zucker
125 g lauwarme Butter
1 Ei in der Größe M
1 Prise Salz
1/2 TL Backpulver

Füllung:

250 g Schmand
1 Ei in der Größe M
6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 EL Zucker
1 Pkg Vanillin-Zucker
1 Pkg Puddingpulver (Vanille)

Topping:

2 mittelgroße Äpfel
3-4 EL Honig
6 EL braunen Zucker

Sonstiges:

Frischaltefolie
Tartelette Förmchen aus Silikon
Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Zucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig ausrollen und in Tartelette Förmchen legen. Die Böden mehrfach mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten vorbacken.

Schmand, Ei, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker, Salz, Puddingpulver und Vanillin-Zucker glatt rühren und in die Tartelettes füllen. 2 mittelgroße Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Diese in einer Schüssel mit Honig und braunen Zucker wälzen und auf die Schmandmasse geben.

Die Eierlikör-Tartelettes bei gleicher Temperatur ca. 30 Minuten goldbraun backen. Kalt oder lauwarm servieren.



[Link zum Rezept: Apfel-Schmand Tartelettes 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-Schmand Tartelettes mit Verpoorten Original Eierlikör

[Link zum Rezept: Apfel-Schmand Tartelettes 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