

# Apfeltaschengenuss mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Eine Rolle frischer Blätterteig aus dem Kühlregal  
125 g frisch geraspelte Äpfel  
125 g Apfelkompott  
3-4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (je nach Geschmack)  
Zimt nach Geschmack  
Puderzucker  
Einen Schuß VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zum übergießen je Apfeltasche



## Zubereitung

1. Blätterteigrolle ausrollen und in 8 gleichgroße Rechtecke schneiden.
2. Das Apfelkompott zerdrücken und mit den geraspelten rohen Äpfeln vermengen. 3-4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zimt nach Geschmack hinzugeben und vermischen.
3. Diese Masse auf die Rechtecke verteilen, zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel fest andrücken. Anschließend auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 20 Minuten bei 200°C backen und anschließend abkühlen lassen.
5. Wer mag, kann die Apfeltaschen mit Staubzucker bestäuben und sie mit einem Schuss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergießen und somit zusätzlich verfeinern.

[Link zum Rezept: Apfeltaschengenuss 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](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)