

Bratapfelkuchen im Glas mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

2-3 aromatische Äpfel
100 g Rohmarzipan
½ TL Spekulatiusgewürz
2 EL Sultaninen
2 EL zerkleinerte, kandierte Walnüsse
1 Pkg Vanillezucker
2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Rolle Blätterteig
6 gebutterte Gläser (feuerfest)
Wasser zum Bestreichen des Blätterteigs



Sahne und kandierte Walnüsse als Topping
oder griechischen Joghurt (mit Vanillezucker gesüßt) dazugeben
Puderzucker

Zubereitung

In der Vorbereitung werden die 6 feuerfesten Gläser mit Butter ausgestrichen.

Die Äpfel klein schneiden (ich lasse bei ungespritzten Äpfeln die Schale dran). Marzipan ebenfalls klein schneiden. Kandierte Walnüsse kann man selbst machen, wenn man sie nicht kaufen kann: Honig und Zucker mit ein wenig Wasser in einer beschichteten Pfanne flüssig werden lassen, die Walnuss-Hälften einrühren, auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen.

Äpfel, Marzipan, Spekulatiusgewürz, Sultaninen, Walnüsse, Vanillezucker und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Schüssel schön vermischen.

Den Blätterteig in 6 gleiche Teile schneiden und in jedes Glas ein Quadrat legen. Die Apfelmischung wird dann in die Gläser eingefüllt. Die überstehenden Blätterteigränder mit ein wenig Wasser (oder Ei) bestreichen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Gläser dann auf ein Rost oder Backblech im unteren Teil des Backofens einschieben und bei 180 °C Umluft für 25 – 30 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Sahne und den kandierten Walnüssen oder mit dem gesüßten Joghurt verzieren, Puderzucker drüberstäuben und lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Leser-Tipp

Als feuerfeste Dessertgläser eignen sich wunderbar die ausgedienten Kerzengläser eines schwedischen Möbelhauses ;)

[Link zum Rezept: Bratapfelkuchen im Glas 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