

# Apfel-Körbchen-Dessert mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Apfeldessert für 4 Personen:

6 Äpfel  
125 ml Apfelsaft  
80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
175 g Mehl  
90 g Butter  
90 g Zucker  
Vanilleeis  
200 ml Schlagsahne  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Pkg Sahnesteif

4 kleine Auflaufformen



## Zubereitung

Backofen auf 180 - 200 °C bei Ober- und Unterhitze vorheizen. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Die Apfelspalten gleichmäßig in die 4 Auflaufformen schichten. Apfelsaft darüber verteilen. Danach VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Menge je nach Geschmack verändern, darüber gießen. Aus Mehl, Butter und Zucker Streusel herstellen und damit die Masse bedecken.  
Bei 180 - 200 °C ca. 35 - 45 Min. goldbraun werden lassen. Abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Die abgekühlten Apfel-Körbchen mit Sahne verzieren, Vanilleeiskugel in die Mitte geben und mit etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beträufeln.

Viel Spaß beim Nachmachen!

[Link zum Rezept: Apfel-Körbchen-Dessert 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)