

Beschwipster Bratapfel mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

4 Äpfel (Boskop)
150 g Frischkäse
1 Ei
120 g Zucker
70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 TL Vanillepaste oder Konzentrat
50 g Mandelblätter
50 g Butter
50 ml Sahne
Zitronensaft
Meersalz



Zubereitung

Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Den Deckel von den Äpfeln entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit es sich nicht verfärbt.

Frischkäse, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Ei, 40 g vom Zucker und die Vanillepaste zu einem glatten Teig verrühren. Die Mandelblätter kurz in einer beschichteten Pfanne anrösten und dann die Hälfte davon als Boden in die Äpfel geben und fest hineindrücken. Frischkäsecreme in die Äpfel geben und diese nun ca. 20 Min. bei 180 °C im Ofen backen. Anschließend mindestens 30 Min. auskühlen lassen.

Für das Topping 80 g Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren. Sobald der Zucker leicht gebräunt ist, portionsweise die Butter unterrühren, Sahne dazugeben und alles kurz aufkochen lassen. Für den besonderen Geschmack mit etwas groben Meersalz abschmecken und beim Anrichten über die "Beschwipsten Bratäpfel" geben.

Leser-Tipp

Vor dem Servieren noch mit ein wenig VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergießen.

[Link zum Rezept: Beschwipster Bratapfel 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