

Eierlikördessert "Apfel-Zimt-Karamell mit Verpoorten Original"

Zutaten

125 g Schokobutterkekse
80 g Butter
250 g geschälte und entkernte Äpfel (in Würfel geschnitten)
75 g Zucker
3 Pkg Vanillezucker
1 TL Zimt
400 g Speisequark
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Dekoration:

Schokoraspeln
Zimtstangen



Zubereitung

1. Die Schokokekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder einer Pfanne zerbröseln.
2. Die Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln mischen.
3. Die Masse auf vier Gläser verteilen und andrücken.
4. Die Gläser in den Kühlschrank stellen.
5. Währenddessen die Apfelstücke mit dem Zucker und einem Päckchen Vanillezucker aufkochen und karamellisieren lassen. Den Zimt hinzugeben und die Masse reduzieren lassen.
6. Anschließend die karamellisierten Zimtäpfel auf die Gläser verteilen und wieder in den Kühlschrank stellen.
7. Für die Verpoortencreme den Speisequark mit zwei Päckchen Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen. Danach auf die Gläser verteilen und wieder kühl stellen.
8. Zum Schluss mit Schokoraspeln und jeweils einer Zimtstange dekorieren.

Leser-Tipp

Die Äpfel evtl. während der Reduzierung nochmals herausnehmen, damit sie nicht matschig werden. Sobald das Karamell cremig ist, können diese wieder hinzugefügt werden.

[Link zum Rezept: Eierlikördessert "Apfel-Zimt-Karamell mit Verpoorten Original"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de