

Kuchendessert "Apfel-Zimt Becher mit Verpoorten Original Eierlikör"

Zutaten

für die Keksböcher:

Espressotassen oder Cookie-Cup-Formen aus Silikon

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g weiche Butter

200 g brauner Zucker

2 EL gemahlene Haselnüsse

1 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier in der Größe M

220 g Mehl

60 g Backkakao

1 TL Zimt

3/4 TL Backpulver

1 Msp. Natron

200 g Zartbitter-Kuvertüre

Für die Apfel-Zimt Füllung mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör:

1 EL Butter

1 Apfel

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 TL Zimt

1 EL Honig

Für die Dekoration:

Minzblatt

Etwas Zimt

Zubereitung

Für die Keksböcher:

Die Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und gemahlene Haselnüsse in einer Schüssel mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine verkneten. Ein paar Minuten auf höchster Stufe aufschlagen und langsam die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl, Backkakao, Backpulver, Zimt und Natron mischen und zu der Masse hinzufügen (vorher sieben). Alles wird miteinander auf langsamer Stufe gut vermengt, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Der Teig wird nun in gleichgroße Teile portioniert und in Cookie-Cup Förmchen aus Silikon gedrückt. Alternativ können hierfür Espresso oder andere backfeste Tassen aus Porzellan verwendet werden. Hierfür wird der Teig mit Mehl ausgerollt und um die Tassen gelegt bzw. gedrückt. Unerwünschte und absteherender Teig wird mit einem Messer entfernt.



[Link zum Rezept: Kuchendessert "Apfel-Zimt Becher 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

Kuchendessert "Apfel-Zimt Becher mit Verpoorten Original Eierlikör"

Die Keksbecher werden bei 180° C / Umluft ca 12 bis 15 min. gebacken. Die Becher nach dem Backen mindestens 30 Minuten auskühlen lassen, bevor mit der Dekoration und dem Befüllen begonnen werden kann. Nach dem Backen und Auskühlen die Keksbecher vorsichtig von den Tassen lösen.

Dekoration:

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Keksbecher mit der Schokolade von innen bepinseln. Die Keksbecher können übrigens beliebig mit Schokolade dekoriert werden. Hierbei sind keine Grenzen gesetzt.

Für die Füllung:

Den Apfel schälen, entkernen, würfeln bzw. klein schneiden und in der Butter im Topf kurz anbraten. Dann mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ablöschen. Die Masse ein paar Minuten einreduzieren und mit Zimt und Honig abschmecken und damit die Keksbecher befüllen.

Leser-Tipp

Für dieses Rezept sind keine speziellen Förmchen notwendig. Espressotassen eignen sich hervorragend!

[Link zum Rezept: Kuchendessert "Apfel-Zimt Becher mit Verpoorten Original Eierlikör"](#)