

# Milchreistörtchen mit Eierlikör an Bratapfelkompott

## Zutaten

100 g Amarettini  
150 g Butter geschmolzen bzw. sehr weich  
250 g Milchreis  
700 ml Milch  
100 g Weiße Schokolade  
200 g Mascarpone  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
2 Äpfel (Boskop)  
60 g Rosinen  
40 g Mandeln gestiftet  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 TL Zimt  
40 g Zucker  
50 ml Apfelsaft  
30 g Marzipan



## Zubereitung

Amarettini zerbröseln, mit der weichen Butter vermischen und in Dessertringe als Boden geben. Diese dann in den Kühlschrank geben damit der "Boden" fest wird.

In der Zwischenzeit den Milchreis kochen. Dafür einmal die Milch aufkochen lassen, den Milchreis dazugeben und nochmals aufkochen lassen. Topfdeckel drüber geben und auf niedriger Temperatur ca. 20 Min. köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder rühren, damit nichts anbrennt. Nach diesen 20 Min. den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und gut unterrühren. Nochmals 10 Min. köcheln lassen. Weiße Schokolade über dem Wasserband schmelzen und langsam nach und nach in den fertigen Milchreis rühren. Danach den Mascarpone unter den Milchreis ziehen.

Den vorbereiteten Boden samt Dessertringe aus dem Kühlschrank holen. Den fertigen Milchreis hineingeben und wieder in den Kühlschrank stellen.

Für das Kompott Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und einen Apfel grob und einen fein würfeln. Die flüssigen Zutaten zuerst in einen Topf geben und nun die Äpfel darin dünsten. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles miteinander vermischen. Die feinen Apfelwürfel sollten jetzt sehr fein wie Püree sein und die Groben noch leicht bissfest. Dann ist das Kompott fertig.

Die Milchreistörtchen vorsichtig aus dem Dessertring herausdrücken und alles zusammen auf einem Teller schön anrichten und fertig ist das winterliche Dessert.

## Leser-Tipp

Lässt sich sehr gut vorbereiten.

[Link zum Rezept: Milchreistörtchen mit Eierlikör an Bratapfelkompott](#)

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