

Bratapfel-Crumble mit Verpoorten Original Eierlikör-Vanille-Sauce

Zutaten

6 Äpfel (z.B. Elstar)

für die Bratapfelfüllung:

100 g Marzipan

80 ml Sahne

2 EL Aprikosenkonfitüre

1 TL Zimt

¼ TL Salz

50 g Mandelstifte

3 EL Rumrosinen

für den Crumble-Teig:

150 g Butter

100 g Zucker

100 g Mehl

100 g gem. Haselnüsse

1 TL Zimt

1 Päckchen Vanillezucker

30 g Mandelblättchen

für die Eierlikör-Vanillesauce mit VERPOORTEN ORIGINAL

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

125 ml Milch

250 ml Sahne

80 g Zucker

Mark ½ Vanilleschote

Zitronenabrieb

5 Eigelbe



Zubereitung

Backofen auf 175°C vorheizen. Für die Bratapfelfüllung Marzipan, Sahne, Aprikosenkonfitüre, Zimt und Salz cremig rühren. Mandelstifte und Rumrosinen untermischen. Zur Seite stellen.

Äpfel schälen und Gehäuse entfernen. In eine Auflaufform stellen und mit Bratapfelfüllung füllen. Restliche Füllung in der Form verteilen.

Für den Crumbleteig Butter, Zucker, Mehl, Haselnüsse, Zimt und Vanillezucker mit den Händen zu groben Streuseln verarbeiten. Über die Äpfel streuen und mit Mandelblättchen toppen. 35-40 Minuten backen.

[Link zum Rezept: Bratapfel-Crumble mit Verpoorten Original Eierlikör-Vanille-Sauce](#)

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

Bratapfel-Crumble mit Verpoorten Original Eierlikör-Vanille-Sauce

Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Vanillesauce Milch, Sahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker, Vanille und Zitrone aufkochen. Topf vom Herd nehmen und nach und nach das Eigelb unterrühren. Sauce vor dem Servieren über die Bratäpfel geben.

[Link zum Rezept: Bratapfel-Crumble mit Verpoorten Original Eierlikör-Vanille-Sauce](#)

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