

Apfelstrudel-Eierlikörkompott mit gebrannten Mandeln und Blätterteigbögen

Zutaten

für 4 Portionen:

Apfelstrudel-Eierlikörkompott:

4 große Äpfel
50 g Zucker
1 Msp Vanillemark
1 TL Zimt
Saft einer Orange
75 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
75 g Rosinen

Gebraunte Mandeln:

50 g Puderzucker
50 g Butter
1 Msp Vanillemark
1 TL Zimt
100 g Mandelstifte
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Blätterteigbögen:

3 Platten gefrorener Blätterteig (ca. 150 g)
1 Eigelb
Rosinen für die Dekoration

Zubereitung

Den Blätterteig etwas antauen lassen, in Streifen schneiden und zu Bögen formen. Hierfür eignen sich mit Backpapier ummantelte Gläser. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft für 10 Minuten backen. Mit Eigelb bestreichen und nochmals 4 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Äpfel fein würfeln, mit dem Zucker, den Gewürzen, dem Orangensaft aufkochen und für 5 Minuten kochen lassen. Die Rosinen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen und kurz aufkochen lassen.

Die Mandeln mit der Butter, dem Zucker und den Gewürzen in einen Topf geben und anbräunen. Mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ablöschen und kurz köcheln lassen. Die Hälfte der Masse unter das Apfelkompott heben.

Das Kompott heiß anrichten, die gebrannten Mandeln hinzufügen und mit den Blätterteigbögen einfassen.



[Link zum Rezept: Apfelstrudel-Eierlikörkompott mit gebrannten Mandeln und Blätterteigbögen](#)