

VERPOORTEN-Punsch Dessert mit Herz: Poffertjes auf Apfelschaumbett

Zutaten

für vier Portionen:

Für den Apfelschaum:

- 3 Äpfel
- 5 EL Eierpunsch "VERPOORTEN-Punsch"
- 1 EL Stärkemehl
- 2 Eiweiß

Für die Poffertjes:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 80 g Mehl
- Butter für die Pfanne

Für die Herzchen-Deko:

- 1 Apfel
- 3 EL Butter
- 1 EL Zucker

Zubereitung

Zunächst das Apfelmus kochen. Dafür die Äpfel schälen, putzen und in etwas Wasser zu Mus kochen. Dann die Stärke in dem VERPOORTEN-Punsch glattrühren und unter das heiße Mus geben. Kurz aufkochen, damit das Mus andickt. Zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Als nächstes die Poffertjes zubereiten: Die Eier mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig rühren. Das Mehl sowie das Backpulver untermischen. Den Teig ca. 10 Minuten quellen lassen. Dann in einer Pfanne die Butter erhitzen und teelöffelweise die Poffertjes backen (wer eine solche besitzt, kann auch eine spezielle Poffertjes-Pfanne zum Ausbacken nutzen).

Nun den Apfel für die Deko in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Aus dem Fruchtfleisch kleine Herzen ausstechen. Nun in einer Pfanne die Butter erhitzen, den Zucker dazugeben und schmelzen lassen und schließlich die Apfelstückchen in der Butter-Zucker-Mischung bräunen. Die Herzchen zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Nun noch das Eiweiß steif schlagen und unter die abgekühlte Apfelmus-Eierpunsch-Masse geben, so dass ein weicher Apfelmusschaum entsteht.

In Gläsern die Komponenten nun schichten. Zunächst ein Poffertjes in das Glas geben, dann den Apfelschaum, dann wieder ein Poffertjes usw. Oben als Deko ein Apfelherzchen setzen.



[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Punsch Dessert mit Herz: Poffertjes auf Apfelschaumbett](#)

VERPOORTEN-Punsch Dessert mit Herz: Poffertjes auf Apfelschaumbett

[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Punsch Dessert mit Herz: Poffertjes auf Apfelschaumbett](#)

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