

# Eierpunsch-Schaum auf Apfel-Zimt-Variationen

## Zutaten

für ca. 4 Portionen:

Für das Apfel-Zimt-Gelee:  
200 ml Apfelsaft (naturtrüb)  
200 g Gelierzucker 1:1  
1 Zimtstange

Für die Streusel:  
100 g Mehl  
50 g Zucker  
1 Msp Zimt  
50 g Butter

Für die karamellisierten Äpfel:  
1 Apfel  
3 EL Zucker

Für den Eierpunsch-Schaum:  
3 Eidotter  
30 g Zucker  
150 ml Eierpunsch "VERPOORTEN-Punsch"



## Zubereitung

Zunächst das Apfel-Zimt-Gelee herstellen. Dafür den Apfelsaft mit dem Gelierzucker sowie der Zimtstange 3 Minuten sprudelnd kochen. Etwas abkühlen lassen, die Zimtstange entfernen und gleichmäßig in die Dessertgläser verteilen (vorsichtig einfüllen, damit das Glas nicht platzt). Im Kühlschrank abkühlen lassen. Wenn etwas übrig bleibt, einfach in ein leeres Glas mit Schraubverschluss füllen und später als Gelee auf dem Brot genießen.

Nun die Streusel zubereiten. Dafür die Zutaten zu einem Streuselteig verarbeiten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und ca. 10 Minuten bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) backen. Auskühlen lassen.

Für die karamellisierten Äpfel zunächst den Apfel schälen, putzen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf den Zucker schmelzen lassen, die Apfelstückchen zugeben und kurz in dem Zucker schwenken. Herausnehmen und ebenfalls abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren den VERPOORTEN-Punsch-Schaum herstellen. Dafür die Eidotter, den Zucker sowie den Eierpunsch in eine bauchige Metallschüssel geben. Über einem heißen Wasserbad mit dem Mixer zu einem Schaum schlagen. Dabei darauf achten, dass das Wasser nicht zu heiß wird und immer mal wieder der heiße Dampf aus dem Topf entweichen kann. Danach die Schüssel vom Dampf nehmen und noch ca. zwei weitere Minuten schlagen.

Nun Anrichten:

Dafür in die mit Apfel-Zimt-Gelee gefüllten Gläser jeweils einige karamellisierte Apfelstückchen geben, dann darauf je eine Portion Streusel verteilen und schließlich den VERPOORTEN-Punsch-Schaum oben als Häubchen geben. Sofort servieren.

[Link zum Rezept: Eierpunsch-Schaum auf Apfel-Zimt-Variationen](#)

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

# Eierpunsch-Schaum auf Apfel-Zimt-Variationen

[Link zum Rezept: Eierpunsch-Schaum auf Apfel-Zimt-Variationen](#)

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