

# Apfel-Eierlikör-Dessert "Verpoorten-Apfeltraum"

## Zutaten

für 2 Portionen Kuchendessert im Glas  
Apfelträumchen-Rezept mit dem Gelben Klassiker:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
3 Äpfel (z.B. Elstar)  
4 EL fettarmer Naturjoghurt 1,5%  
70 g Magerquark  
60 g Sultaninen,  
2 EL Amaretto  
1 TL Honig  
1 Obstboden

Deko:

2-3 Apfelspalten  
1 Schokoladenherz

## Zubereitung

1. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit Honig einkochen. Sultanien im Amaretto einlegen und anschließend unter die warmen Äpfel rühren.
2. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Naturjoghurt und Magerquark zu einer Eierlikörcreme vermischen.
3. Vier kreisrunde Mini-Böden für die Schichtung ausstanzen.
4. Beide Gläser im Wechsel mit Boden, Apfel-Mix und der Eierlikörcreme auffüllen (2x pro Glas).

Deko: Mit Apfelspalten/Schokoladenherz servieren.



[Link zum Rezept: Apfel-Eierlikör-Dessert "Verpoorten-Apfeltraum"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (6/2022)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de