

# Aprikosen Makronen Törtchen mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

1 Pkg Blätterteig  
2 Eiweiße  
125 g Zucker  
100 g gemahlene Haselnüsse  
1 EL Sahne  
6 Aprikosen

Zum Toppen:

Puderzucker  
Vanilleeis  
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Backofen auf 175°C vorheizen. Muffinblech fetten. Blätterteig ausrollen und die Muffin-Mulden damit auslegen. Eiweiße und Zucker aufschlagen. Haselnüsse und Sahne unterheben und Masse in die Förmchen füllen. Aprikosen halbieren und je eine Hälfte auf die Makronenmasse drücken. 25 Minuten backen.

Nach Belieben mit Puderzucker, Vanilleeis und leckerem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör toppen.

[Link zum Rezept: Aprikosen Makronen Törtchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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