

Kirsch-Aprikosen-Crumble mit Eierlikörcreme

Zutaten

für 4 kleine Auflaufförmchen:

- 120 g kalte Butter
- 300 g Sauerkirschen
- 200 g Aprikosen
- 100 g brauner Zucker
- 180 g Mehl
- 1 TL Zimt
- 100 g Mandelsplitter
- 100 ml Sahne
- 120 g Mascarpone
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (gut gekühlt)



Zubereitung

Ofen auf 180°C vorheizen.

Kirschen entsteinen. Aprikosen halbieren, entsteinen, in schmale Scheiben schneiden und mit den Kirschen vermengen. Kleine Auflaufförmchen fetten. Obst gleichmäßig auf die kleinen Förmchen verteilen und mit je einem EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (ca. 15 ml pro Form) beträufeln.

Mehl, Butter, braunen Zucker, Mandelsplitter und Zimt zu Streuseln verkneten. Obst hiermit bedecken. Crumble ca. 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Sahne mit Mascarpone steifschlagen. 60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Auf den noch warmen Crumble geben und nach Belieben mit etwas mehr Eierlikör beträufeln.

[Link zum Rezept: Kirsch-Aprikosen-Crumble mit Eierlikörcreme](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (6/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de