

# Apple Pie Bombs – schnelle Apfelkrapfen mit Verpoorten Original Eierlikör-Vanillesauce

## Zutaten

### für 8 Apple Pie Bombs – schnelle Apfelkrapfen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Vanillesauce

Für die Zimt-Zucker-Mischung:

100 g Zucker

1 EL Zimt

Für die Apfelkrapfen:

500 g Äpfel

50 g Butter

60 g Zucker

1 TL Zimt

1 Prise Vanille

1 Pck. Buttermilch-Brötchen aus dem Kühlregal

Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Vanillesauce:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pck. Vanillesaucen-Pulver (ohne Kochen)

200 ml Milch

Außerdem:

Öl zum Frittieren

## Zubereitung

Für die Zimt-Zucker-Mischung Zucker und Zimt mischen und in einer flachen Schüssel bereitstellen. Für die Zubereitung der Zimt-Äpfel, die Äpfel schälen und in kleine Stückchen schneiden. Butter, Zucker und Zimt in eine Pfanne geben und so lange erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Apfelstückchen hinzugeben und für ca. 5 Minuten dämpfen. Zur Seite stellen. Das Öl in der Fritteuse auf 150°C vorheizen.

Nun werden die Apple Pie Bombs zubereitet. Hierfür die Buttermilch-Brötchen aus der Packung holen und vierteln. Die einzelnen Viertel zu kleinen Kugeln rollen und plattdrücken, sodass man kleine runde Teigfladen vor sich hat. In die Mitte eines Teigfladens nun einen Teelöffel Zimt-Äpfel setzen, einen zweiten Teigfladen auf die Zimtäpfel legen und den Rand eng um die Zimtäpfel fest auf den unteren Fladen drücken. Nun die Ränder des unteren Fladens nach oben in die Mitte der Apple Pie Bombs klappen und die Enden hier fest zusammendrücken. (Achtung: wenn Flüssigkeit auf dem Teig ist, lassen sich die Enden nicht mehr zusammendrücken. Achtet also darauf, dass ihr die Zimt-Äpfel möglichst ohne zusätzliche Flüssigkeit aus der Pfanne in die Mitte des Teigfladens legt.) Die Apple Pie Bombs nun in der Fritteuse goldgelb ausbacken, abtropfen und direkt in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.

Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Vanillesauce das Vanillesaucenpulver zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und der Milch in eine Rührschüssel geben und solange mit einem Schneebesen schlagen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz erhält.



[Link zum Rezept: Apple Pie Bombs – schnelle Apfelkrapfen mit Verpoorten Original Eierlikör-Vanillesauce](#)

# Apple Pie Bombs – schnelle Apfelkrapfen mit Verpoorten Original Eierlikör-Vanillesauce

Die fertigen schnellen Apfelkrapfen noch warm auf Tellern anrichten und zusammen mit der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Vanillesauce und den verbliebenen Zimt-Äpfeln servieren.

[Link zum Rezept: Apple Pie Bombs – schnelle Apfelkrapfen mit Verpoorten Original Eierlikör-Vanillesauce](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (1/2023)  
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)