Verpoorten
Qualität seit 1876

VERPOORTEN WINTER Genuss



Deine winterlichen Rezepte mit VERPOORTEN

Winterzeit ist Verpoorten-Zeit

Wenn’s draußen kalt wird, machen wir’s uns drinnen richtig schön – mit etwas Kerzenlicht, unseren Lieblingsmenschen und kleinen Momenten voller Genuss. Passend dazu haben wir in diesem E-Book unsere beliebtesten Rezepte zum Backen, Naschen und Anstoßen zusammengestellt.

Ob Desserts mit Verpoorten Original, cremige Drinks mit Bombardino oder Eierpunsch, oder feine Backideen mit Vanille und Haselnuss – hier findest du alles, was den Winter noch ein bisschen leckerer macht.

Schnapp dir unseren Verpoorten und leg los – für gemütliche Stunden, die nach Genuss, Lachen und ein bisschen Weihnachtszauber schmecken.

© Copyright VERPOORTEN GmbH & Co. KG, Bonn, 2025 (Alle Rechte vorbehalten)

Kontakt: kundenservice@verpoorten.de
Website: verpoorten.de



INHALT

VERPOORTEN Original

VERPOORTEN EggNog 4
VERPOORTEN Chococcino 5
VERPOORTEN Bratapfel 6
Apfeltörtchen mit Verpoortenmousse 7
VERPOORTEN Weihnachtscreme mit
Spekulatius-Krokant 8
VERPOORTEN Original Nusskuchen 9
Gefüllte Walnusswürfel mit
VERPOORTEN Original 10
VERPOORTEN Lebkuchen mit Zuckerguss 11
VERPOORTEN Spritzgebäck 13

VERPOORTEN Haselnuss

VERPOORTEN Haselnuss-Kaffee-Mousse 14
VERPOORTEN Haselnuss Brownies 15

VERPOORTEN Vanille

VERPOORTEN Vanille Zimtschnecken 16
VERPOORTEN Vanille Cookies 17
VERPOORTEN Vanillepudding 18



VERPOORTEN Bombardino

Verpoordino 20
Schoko Cupcakes mit gebrannten Mandeln 21
Kokosmakronen mit Bombardino 22
Winter Tiramisu mit VERPOORTEN Bombardino .. 23
Panna Cotta mit Früchten und VERPOORTEN 24



VERPOORTEN Eierpunsch

Frischkäse-Torte mit VERPOORTEN Eierpunsch ... 25
Pflaumen Cupcakes mit
VERPOORTEN Eierpunsch 26
Apple Crumble mit
VERPOORTEN-Eierpunsch-Mousse 27
Himbeer-Mascarpone-Eierpunsch-Dessert 28





Zutaten:
30 ml VERPOORTEN Original
50 ml frische Vollmilch
15 ml brauner Rum
1 EL frische Sahne
Schokoraspel

Optional:
1 Würfel brauner Zucker

VERPOORTEN EggNog

1. Milch kurz erhitzen und in ein Glas füllen.

2. Unter ständigem Rühren nach und nach VERPOORTEN Original Eierlikör und Rum in das Glas geben. Wer es süß mag, fügt ein Stück braunen Zucker hinzu. Mit einem kleinen Milchaufschäumer zum Schäumen bringen.

3. Vor dem Verzehr den EggNog mit etwas frischer, halb geschlagener Sahne und Schokoraspeln garnieren.



Schwierigkeit:  **Aufwand:** ca. 10 Min. **Portionen:** 1



Zutaten:
4 cl VERPOORTEN Original
Trinkschokolade
Sahne
Schokosplitter

VERPOORTEN Chococcino

1. VERPOORTEN Original Eierlikör ins Glas füllen, heiße Trinkschokolade über einen Löffel langsam dazugeben.

2. Mit Sahne dekorieren und mit Schokosplittern bestreuen.



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 10 Min. **Portionen:** 1



Zutaten:

Bratäpfel mit Marzipanfüllung:
80 ml VERPOORTEN Original
mind. 6 Äpfel
(Sorte z.B.: Braeburn)
300 g Rohmarzipan
30 g Rosinen
30 g Mandelsplitter, geröstet
30 ml Rum
½ Vanilleschote
Zitronenabrieb
Tonkabohnenabrieb
Zimt
1 Prise Salz

Eierlikör-Vanillesauce:
400 ml Milch
1 Pck. Vanillezucker
20 g Speisestärke
100 ml VERPOORTEN Original
Etwas Frischhaltefolie

VERPOORTEN Bratapfel

1. Einen Tag vor dem Backen die Rosinen in Rum einlegen und das Gefäß abdecken. Am nächsten Tag sollten die Rosinen den Rum aufgenommen haben und schön prall aufgegangen sein.
2. Für die Marzipanfüllung das Rohmarzipan mit dem VERPOORTEN Original Eierlikör glattrühren (am besten mit Hilfe einer Küchenmaschine). Anschließend mit Rumrosinen, gerösteten Mandelsplittern und Gewürzen vermengen.
3. Backofen auf 180°C vorheizen. Äpfel waschen und abtrocken. Die Oberseiten der Äpfel mit einem Messer abtrennen, sodass kleine Deckel entstehen. Aus dem restlichen Apfel mithilfe eines Apfelkernausstechers das Kerngehäuse entfernen und anschließend die vorbereitete Marzipanfüllung eindrücken. Die „Deckel" aufsetzen und Äpfel nebeneinander in eine Auflaufform stellen und ca. 20–25 Minuten backen.
4. Währenddessen die Eierlikör-Vanillesauce zubereiten. Hierfür Speisestärke mit 3 EL der Milch verrühren. Restliche Milch in einem Topf mit Vanillezucker aufkochen. Die Speisestärke unter Rühren zur Milch in den Topf geben und nochmal kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und unter Rühren ca. 2 Minuten etwas abkühlen lassen. VERPOORTEN Original Eierlikör unterrühren.



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 30 Min. **Wartezeit:** 25 Min. **Portionen:** 6



6 Dessertringe (8 cm)

Zutaten:
100 g Amarettini
30 g gehackte Mandeln
60 g geschmolzene Butter
100 ml VERPOORTEN Original
5 Blatt Gelatine
2 Eiweiß
120 g Zucker
1 Prise Salz
300 ml Schlagsahne
100 g Mascarpone
1 Vanilleschote
4 Äpfel (Boskoop)
2 cl Apfelsaft
Saft einer Zitrone
1 Zimtstange

Für die Dekoration:
30 g Mandelblättchen

Apfeltörtchen mit Verpoortenmousse

1. Amarettini zerbröseln, Mandeln rösten und beides mit Butter mischen. Sechs Dessertringe auf ein mit Alufolie belegtes Brett stellen, Masse einfüllen, am Boden andrücken und 15 Minuten kaltstellen.
2. Eiweiß mit Salz steif schlagen, Sahne ebenfalls steif schlagen. Mascarpone mit VERPOORTEN Original Eierlikör, Zucker und Vanillemark cremig rühren.
3. Gelatine einweichen, auflösen, etwas Mascarponemasse einrühren und dann unter die restliche Creme heben. Anschließend Sahne und Eischnee unterheben und kaltstellen.
4. Nach ca. 30 Minuten, wenn die Masse zu gelieren beginnt, auf die Dessertringe verteilen und mindestens 2 Stunden fest werden lassen.
5. Für das Kompott Äpfel würfeln, mit Zitronensaft, Apfelsaft, Zimtstange, Zucker und der Vanilleschote weich kochen und abkühlen lassen. Auf die Mousse verteilen, Törtchen vorsichtig aus den Ringen lösen und mit gerösteten Mandelblättchen dekorieren.



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 60 Min. **Kühlzeit:** 2,5 Std. **Portionen:** 6



Zutaten:
200 g Spekulatius
4 EL Butter
4 EL Zucker
1 Vanilleschote
500 g Quark
4 EL VERPOORTEN Original
6–8 EL Zucker (je nach Vorliebe)
200 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker

Dekoration:
VERPOORTEN Original
Schlagsahne
Schokostreusel

VERPOORTEN Weihnachtscreme mit Spekulatius-Krokant

1. Spekulatius in einen Plastikbeutel geben und gut zerbröseln.

2. Butter und Zucker in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Sehr schnell die Spekulatiusbrösel einrühren und die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und erkalten lassen. Achtung, die Masse ist sehr heiß. Wenn die Masse kalt ist, das Krokant nochmals grob zerbröseln.

3. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark mit einem Messer herausschaben. Zusammen mit dem Zucker und dem Quark und VERPOORTEN Original Eierlikör in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handrührgerät gut glatt rühren.

4. Sahne mit Vanillezucker steifschlagen und unter die Quarkcreme heben. Nun die Quarksahne-Masse abwechselnd mit Krokant und etwas VERPOORTEN Original Eierlikör in Gläser schichten, oben mit Krokantstreuseln und Schokostreuseln abschließen und mit Sahne dekorieren.



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 20 Min. **Wartezeit:** 15 Min. **Portionen:** 4–6



30 cm Kastenform

Zutaten:
200 g Butter
5 Eier
180 g Zucker
50 g Speisestärke
100 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Rum
1 Tasse VERPOORTEN Original (ca. 200 ml)
200 g gemahlene Haselnüsse
100 g Schokoraspel
Nach Belieben Puderzucker zum Bestäuben oder Schokoguss

VERPOORTEN Original Nusskuchen

1. Ofen auf 175 °C vorheizen (Umluft).

2. Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen.

3. In einer separaten Schüssel Speisestärke, Mehl, Backpulver und Vanillezucker vermischen, langsam unter Rühren zu der Eiermasse geben und vermengen. Anschließend VERPOORTEN Original Eierlikör, Rum und gemahlene Haselnüsse zu der Masse geben und kurz verrühren. Zum Schluss die Schokoraspeln kurz unterheben.

4. Nusskuchen Teig in eine Kastenform (oder Königskuchenform) geben und bei 175 °C eine Stunde backen. Nach 40 Minuten mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen oben nicht zu dunkel wird. Zehn Minuten vor Ablauf der Backzeit die erste Stäbchenprobe machen, da je nach Hitzeverteilung des Backofens die Backzeit etwas geringer ausfallen kann. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Fertig ist der Nusskuchen mit Eierlikör!



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 15 Min. **Wartezeit:** 60 Min. **Portionen:** 10–12



Backblech 40 × 30 cm

Zutaten:
Für den Nussbiskuit:
70 g Walnüsse
5 Eier
180 g Zucker
1 Prise Salz
120 g Mehl
80 ml VERPOORTEN Original
zum Tränken

Für die Cremefüllung:
120 g weiche Butter
5 EL VERPOORTEN Original
5 EL Puderzucker

Außerdem:
400 g Zartbitter-Kuvertüre
oder Kuchenglasur
30 Walnusskernhälften

Gefüllte Walnusswürfel mit VERPOORTEN Original

1. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. 70 g Walnüsse fein mahlen.
2. Die Eier mit Zucker und Salz vier Minuten schaumig schlagen. Mehl und gemahlene Walnüsse rasch unterheben. Den Teig auf dem Blech verstreichen und ca. 13 Minuten backen. Den heißen Kuchen mit 80 ml Eierlikör bepinseln und auskühlen lassen. Den Biskuit in der Mitte halbieren.
3. Für die Creme Butter mit Puderzucker 10 Minuten schaumig schlagen, dann den Verpoorten Original Eierlikör unterrühren und nochmals gut aufschlagen.
4. Eine Biskuitplatte mit der Creme bestreichen, die zweite daraufflegen und leicht andrücken. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.
5. Walnüsse in einer Pfanne rösten, die Glasur schmelzen und den Biskuit in 60 Würfel schneiden. Mit der Glasur überziehen und jeweils eine Walnusshälfte als Deko aufsetzen. Im Kühlschrank fest werden lassen.



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 40 Min. **Wartezeit:** 1 Std. **Portionen:** 60



Zutaten:
Für den Teig:
500 g Roggenmehl
120 g Rohrohrzucker
250 g Honig
130 g Butter
1 Ei
80 ml VERPOORTEN Original
2 TL Natron
1½ EL Lebkuchengewürz

Für den Zuckerguss:
250 g Puderzucker
1 Eiweiß

VERPOORTEN Lebkuchen mit Zuckerguss

1. Honig, Zucker und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und vermengen. Achtung: Die Masse darf nicht kochen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mehl, Natron und Lebküchengewürz vermengen. Abgekühlte Honig-Masse zusammen mit VERPOORTEN Original und dem Ei zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens vier Stunden, besser aber über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf ca. 5 mm Dicke ausrollen und mit beliebigen Ausstechern ausstechen (z. B. Lebkuchenmännchen, Zuckerstangen, Schneeflocken). Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und 10–15 Minuten goldbraun backen. Vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Für den Zuckerguss den Puderzucker mit dem Eiweiß vermischen, bis ein glatte Masse entsteht. Den Zuckerguss in einen Spritzbeutel füllen und die Lebkuchen nach Belieben verzieren. Trocknen lassen.



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 60 Min. **Wartezeit:** 4,5 Std. **Portionen:** 30–40

JETZT GENUSS VERSCHENKEN

Sofort bestellen!



IM GESCHENKSET:
0,7 L VERPOORTEN ORIGINAL +
4 WAPPENGLÄSER



Zutaten:
300 g weiche Butter
225 g Puderzucker
1 Vanilleschote
500 g Mehl
125 g Speisestärke
½ TL Backpulver
250 ml VERPOORTEN Original
200 g Zartbitterkuvertüre
15 g Kokosfett

VERPOORTEN Spritzgebäck

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Butter, Puderzucker und Mark der Vanilleschote cremig schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und VERPOORTEN Original Eierlikör unterrühren.

3. Teig in eine Gebäckspritze geben und beliebige Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. 10–12 Minuten backen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

4. Kuvertüre zusammen mit dem Kokosfett über einem heißen Wasserbad schmelzen. Das Spritzgebäck bis zur Hälft eintunken und auf Backpapier aushärten lassen.



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 40 Min. **Wartezeit:** 70 Min. **Portionen:** 30



Zutaten:

Für den Haselnusscrunch:
100 g Haselnusskerne
150 g Zucker

Für die Haselnuss-Kaffee-Mousse:
4 Blatt Gelatine
4 Eigelbe
50 g Zucker
150 ml Milch
100 ml VERPOORTEN Haselnuss
5 g löslicher Instant Espresso
200 ml Sahne

Für die Schoko-Ganache:
100 ml Sahne
100 g Zartbitterschokolade

VERPOORTEN Haselnuss-Kaffee-Mousse

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Haselnüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 10–12 Minuten rösten, bis sie duften. Anschließend abkühlen lassen und in einem Küchentuch die Häutchen abreiben. Den Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren, die Nüsse dazugeben und im Karamell wenden, bis sie gleichmäßig überzogen sind. Auf Backpapier geben und vollständig aushärten lassen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und Zucker über einem heißen Wasserbad cremig schlagen, bis die Masse etwa 80 °C erreicht. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Milch und Instant-Espresso erhitzen, mit dem VERPOORTEN Haselnuss Eierlikör zur Ei-Masse geben und unter Rühren leicht eindicken lassen. Etwa 30 Minuten kaltstellen, bis die Creme zu gelieren beginnt. Die Sahne steif schlagen und behutsam unterheben. Die Mousse in Gläser füllen und mindestens vier Stunden kaltstellen.
3. Für die Ganache die Schokolade fein hacken, die heiße Sahne darübergießen und glatt rühren. Kurz abkühlen lassen, auf die Mousse geben und mit dem Haselnusscrunch bestreuen. Bis zum Servieren kühl stellen.



Schwierigkeit: **Aufwand:** 30 Min. **Wartezeit:** 4,5 Std. **Portionen:** 4



Brownie-Form (20 × 20 cm)

Zutaten:
Für den Teig:
200 g Zartbitterschokolade (60 %)
130 g Butter
180 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier
150 g Mehl
1 EL Backkakao
1/2 TL Salz

Für den Haselnuss Swirl:
225 g Frischkäse Doppelrahmstufe
60 ml VERPOORTEN Haselnuss
60 g Zucker
1 Ei (Gr. M, raumtemperiert)
1 Pck. Vanillezucker

VERPOORTEN Haselnuss Brownies

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, die Form mit Backpapier auslegen.
2. Schokolade hacken, mit Butter und Zucker im Wasserbad schmelzen, leicht abkühlen lassen. Eier kurz unterrühren. Mehl, Kakao und Salz mischen und nur kurz unterheben. 3 EL Teig beiseitelegen, den Rest in die Form streichen.
3. Für das Topping Frischkäse, VERPOORTEN Haselnuss Eierlikör, Zucker, Ei und Vanillezucker cremig rühren und auf dem Teig verteilen.
4. Beiseitegelegten Teig mit 2 EL Wasser glattrühren, in Klecksen auf das Topping setzen und mit einer Gabel Swirls ziehen.
5. Auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen, im offenen Ofen abkühlen lassen und in 16 Stücke schneiden. Nach Belieben mit Vanilleeis und Haselnusskrokant servieren.



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 25 Min. **Portionen:** 16



Backform (30 × 20 cm)

Zutaten:
Für den Teig:
500 g Weizenmehl
300 ml Milch
21 g frische Hefe
75 g Butter, zimmerwarm
1 TL Salz
1 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Für die Füllung:
150 g Butter, zimmerwarm
100 g Zucker
1 TL Zimt

Für den Guss:
150 g Puderzucker
3–4 EL VERPOORTEN Vanille
1 Ei (Gr. M, raumtemperiert)
1 Pck. Vanillezucker

VERPOORTEN Vanille Zimtschnecken

1. Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel sieben und eine kleine Mulde in die Mitte drücken. Milch leicht erwärmen, Hefe darin auflösen und in die Mulde gießen. Zucker, Vanillezucker und Salz hinzugeben und 5 Minuten mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Butter hinzugeben und weitere 5 Minuten kneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich im Volumen verdoppelt hat.
2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Füllung Butter mit Zucker und Zimt verrühren. Backform fetten. Teig nochmals durchkneten und auf bemehlter Arbeitsfläche auf ca. 40 x 30 cm ausrollen. Gleichmäßig mit der Füllung bestreichen und von der langen Seite zu einer Rolle aufrollen. Hefeteigrolle in 12 gleichgroße Zimtschnecken schneiden und diese mit der Schnittkante nach oben nebeneinander in eine gefettete Backform setzen. 25 Minuten backen, bis die Zimtschnecken goldbraun sind. Etwas abkühlen lassen.
3. Für den Guss Puderzucker mit VERPOORTEN Vanille Eierlikör glattrühren und gleichmäßig auf den noch warmen Zimtschnecken verteilen. Am besten lauwarm genießen.



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 35 Min. **Wartezeit:** 1,5 Std. **Portionen:** 12



Zutaten:
330 g Mehl
½ TL Salz
1 TL Backpulver
½ TL Natron
220 g Butter, zimmerwarm
200 g brauner Zucker
100 g weißer Zucker
50 ml VERPOORTEN Vanille
2 Eier, zimmerwarm
250 g Zartbitterschokolade

VERPOORTEN Vanille Cookies

1. Mehl, Salz, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermengen. Zartbitterschokolade grob hacken. Zimmerwarme Butter mit braunem und weißem Zucker 2 Minuten cremig rühren. Zuerst den VERPOORTEN Vanille Eierlikör und im Anschluss die Eier nacheinander untermengen und jeweils 15 Sekunden einarbeiten. Mehl zur Butter-Masse geben und nur solange mit einem Holzlöffel vermengen, bis das Mehl „verschwunden“ ist. 200 g der Zartbitterschokolade untermengen. Teig mit Folie abdecken und 2 Stunden kaltstellen.
2. Mit einem Esslöffel oder Eisportionierer 24 Teigbällchen à ca. 40 g abteilen, nebeneinander auf Tellern platzieren und mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht (oder mindestens 4 Stunden) kaltstellen.
3. Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze aufheizen. Jeweils maximal 9 Cookies zeitgleich mit ausreichend Abstand zueinander und zum Rand (sie dehnen sich auf ca. 14 cm Durchmesser aus) für 12–14 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Aus dem Ofen holen und 10 Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen, dann erst vom Blech ziehen und vollständig auskühlen lassen. Luftdicht verschlossen aufbewahren.



Schwierigkeit:  **Aufwand:** ca. 25 Min. **Wartezeit:** ca. 7 Std. **Portionen:** 24



Zutaten:
Für den Vanillepudding:
400 ml Milch
100 ml VERPOORTEN Vanille Eierlikör
1 EL Zucker
40 g Speisestärke

Für den Mandelkrokant:
120 g Zucker
50 g Butter
85 g Mandelblättchen

Außerdem:
150 g rote Grütze

VERPOORTEN Vanillepudding

1. Für den VERPOORTEN Vanillepudding 50 ml Milch mit der Speisestärke glattrühren. Zusammen mit der restlichen Milch und dem Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen, bis der Pudding eindickt. Vom Herd nehmen, VERPOORTEN Vanille Eierlikör unterrühren und den fertigen Vanillepudding in eine Schüssel füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Mandelkrokant vorbereiten. Zucker in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Zuerst die Butter und dann direkt die Mandelblättchen unterrühren. So lange wenden, bis die Mandelblättchen vollständig umhüllt sind, auf einen Backpapierstreifen geben und vollständig aushärten lassen.
3. Den Vanillepudding nochmal durchrühren und zusammen mit roter Grütze in zwei Schälchen geben. Mit Mandelkrokant-Stückchen bestreuen und servieren.



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 20 Min. **Wartezeit:** 1 Std. **Portionen:** 2–4

UNSERE NEUEN –
JETZT PROBIEREN!



DIREKT BESTELLEN!



Zutaten:
2/3 VERPOORTEN Bombardino
1/3 heißer Espresso
Geschlagene Sahne oder Milchschaum zum Toppen

Verpoordino

1. VERPOORTEN Bombardino langsam erhitzen (nicht kochen) und in die Gläser geben. Frisch gebrühten Espresso vorsichtig auf den Bombardino schichten.

2. Je nach Geschmack mit geschlagener Sahne oder Milchschaum toppen und noch warm genießen.



Schwierigkeit: **Aufwand:** 10 Min. **Portionen:** 1



Zutaten:
125 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
100 g Mehl
40 g Kakaopulver
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
100 ml VERPOORTEN Bombardino
100 ml heißer Espresso
80 g gehackte gebrannte Mandeln

Für das Frosting:
175 g Butter
175 g Puderzucker
150 g Frischkäse
100 g Nutella
12 gebrannte Mandeln

Schoko Cupcakes mit gebrannten Mandeln

1. Muffinblech fetten. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig die gebrannten Mandeln grob hacken. Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Kakaopulver vermengen und mit der Butter-Eimasse verrühren. VERPOORTEN Bombardino und heißen Espresso hinzugeben und zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Gebrannte Mandeln unterheben und den Teig auf das Muffinblech verteilen.
2. Cupcakes für 20–25 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Im Anschluss vollständig auskühlen lassen.
3. Für das Frosting die weiche Butter zusammen mit dem Puderzucker hellcremig schlagen. Frischkäse und Nutella hinzugeben und alles gut mit einem Schneebesen unterrühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Cupcakes dressieren. Mit je einer gebrannten Mandel dekorieren und genießen.



Schwierigkeit: **Aufwand:** 25 Min. **Wartezeit:** 20 Min. **Portionen:** 12



Zutaten:
75 ml VERPOORTEN Bombardino
3 Eiweiß
1 Prise Salz
200 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
250 g Kokosraspeln
200 g Zartbitterschokolade

Kokosmakronen mit Bombardino

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein mit Backpapier belegtes Blech vorbereiten.

2. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Kokosraspeln und anschließend den VERPOORTEN Bombardino vorsichtig unterheben.

3. Die Makronenmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in kleinen Häufchen auf das Blech spritzen. Genügend Abstand lassen, da die Makronen beim Backen auseinanderlaufen.

4. Die Makronen im Ofen etwa 15 Minuten goldbraun backen, anschließend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

5. Die Zartbitterschokolade schmelzen, die ausgekühlten Makronen zur Hälfte eintauchen und auf Backpapier trocknen lassen.



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 30 Min. **Wartezeit:** 15 Min. **Portionen:** ca. 16



Auflaufform (25 x 35 cm)

Zutaten:
500 ml Kaffee
130 ml VERPOORTEN Bombardino
1 TL Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz
4 Eigelbe
70 g Zucker
1 Prise Salz
750 g Mascarpone
100 ml Schlagsahne
250 g Löffelbiskuits
Kakaopulver zum Bestäuben

Winter Tiramisu mit VERPOORTEN Bombardino

1. Kaffee zubereiten und das Lebkuchen- oder Spekulatiusgewürz in den noch heißen Kaffee rühren. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Anschließend 100 ml VERPOORTEN Bombardino unter den Kaffee mengen.

2. Eigelbe mit Zucker und Salz hellcremig aufschlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Mascarpone mit einem Teil der Ei-Masse mit einem Schneebesen kurz verrühren, dann die restliche Ei-Masse zusammen mit 2 EL Bombardino unterheben. Sahne steifschlagen und unter die Mascarpone-Bombardino-Creme heben.

3. Die Löffelbiskuits nacheinander in die Kaffee-VERPOORTEN-Bombardino-Tränke tauchen und den Boden einer Auflaufform hiermit auslegen. Die Hälfte der Mascarpone-VERPOORTEN-Bombardino-Creme auf die Löffelbiskuits geben und mit einer zweiten Lage getränkter Löffelbiskuit belegen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und in Tupfen auf die Löffelbiskuit-Schicht geben, bis diese vollständig bedeckt ist. Winterliches Tiramisu mit VERPOORTEN Bombardino für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren großzügig mit Kakao einstäuben.



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 25 Min. **Wartezeit:** 2 Std. **Portionen:** 8–10



6 Dessertgläser

Zutaten:
Für die Panna Cotta:
225 ml Sahne
150 ml VERPOORTEN Bombardino
50 g Zucker
4 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote

Für die Früchte:
450 g saisonale Lieblings-Früchte
200 ml Kirschsaft
2 EL Honig
Mark von 1 Vanilleschote
1 EL Speisestärke
50 ml VERPOORTEN Bombardino

Panna Cotta mit Früchten und VERPOORTEN

1. Für die Panna Cotta Gelatine einweichen. Die Sahne kurz aufkochen lassen. Hitze reduzieren, Vanilleschote auskratzen und das Mark zusammen mit dem Zucker und dem VERPOORTEN Bombardino zur Sahne geben. Die Gelatine ausdrücken und unter die Panna Cotta rühren. Panna Cotta gleichmäßig auf die Dessertgläser verteilen und für mindestens 6 Stunden kaltstellen.

2. Mindestens zwei Stunden vor dem Servieren die Früchte zubereiten. Hierfür Orangen filetieren und Beeren waschen. Früchte in eine breite Schüssel geben. Kirschsaft mit Honig und Vanille in einem Topf zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln lassen. 3 EL der Flüssigkeit mit Speisestärke glattrühren und diese unter Rühren zum Saft geben. So lange weiterköcheln, bis die Flüssigkeit etwas eindickt. Früchte vorsichtig unterheben. Vom Herd nehmen und VERPOORTEN Bombardino untermengen. Zur Seite stellen und mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

3. Vor dem Servieren die abgekühlten Früchte auf die feste Panna Cotta schichten.



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 30 Min. **Wartezeit:** 6 Std. **Portionen:** 6



ø 24er Springform

Zutaten:
150 g Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
200 g Mehl
1 Pck. Backpulver
110 ml Milch
Ingwermarmelade
300 g Frischkäse
300 ml Sahne
25 g Zucker
6 Blatt Gelatine
150 ml VERPOORTEN Eierpunsch
100 g weiße Schokolade

Frischkäse-Torte mit VERPOORTEN Eierpunsch

1. Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz cremig rühren. Anschließend die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch ebenfalls unterrühren. Den Teig in die gefettete Springform geben und bei 175 °C ca. 25 Minuten backen. Stäbchentest nicht vergessen!

2. Den Boden auskühlen lassen und nach Belieben mit Ingwermarmelade bestreichen.

3. Für die Eierpunsch-Creme den Frischkäse mit dem Zucker glattrühren und hierbei den VERPOORTEN Eierpunsch einfließen lassen. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Gelatineblätter ausdrücken und in einem kleinen Topf nur so leicht erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Gelatine in eine Schüssel geben und nach und nach unter Rühren der Punsch-Käsecreme zugeben. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf den Tortenboden gießen und mindestens 2 Stunden kühl stellen. Die Schokolade raspeln und auf der Torte verteilen.



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 30 Min. **Wartezeit:** 2,5 Std. **Portionen:** 12



12 Papier-Muffinförmchen

Zutaten:
Für den Teig:
150 g Butter
120 g Zucker
2 mittelgroße Eier
150 g Mehl
80 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz
100 ml VERPOORTEN Eierpunsch
100 g Pflaumenmus

Für das Frosting:
150 g weiche Butter
350 g Frischkäse
60 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
2 EL VERPOORTEN Eierpunsch
1 TL Zimt

Pflaumen Cupcakes mit VERPOORTEN Eierpunsch

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig der Pflaumen Cupcakes mit VERPOORTEN Eierpunsch Butter und Zucker weißcremig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren und anschließend den Eierpunsch hinzugeben. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Zimt und Salz in einer separaten Schüssel vermengen und mit der Butter-Ei-Punsch-Mischung zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig gleichmäßig auf Muffinförmchen verteilen. Ca. 20 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Pflaumen Cupcakes vollständig auskühlen lassen.

2. Für das Frosting der Pflaumen Cupcakes Frischkäse Butter mit Puderzucker und Vanillezucker hellcremig rühren. Frischkäse, Zimt und Eierpunsch kurz mit einem Schneebesen unterrühren. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit einem Teelöffel den oberen Teil der Cupcakes abtrennen, sodass kleine Mulden entstehen. Diese mit je einem TL Pflaumenmus füllen. Zum Abschluss das Frosting auf die Pflaumen Cupcakes spritzen.



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 30 Min. **Wartezeit:** 1,5 Std. **Portionen:** 12



Zutaten:
Für die Eierpunsch-Mousse:
100 g weiße Schokolade
50 ml VERPOORTEN Eierpunsch (oder VERPOORTEN Original Eierlikör)
1 Pck. Vanillezucker
200 ml Sahne

Für den Apple Crumble:
4 große Äpfel
30 g Rosinen
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zimt
50 ml VERPOORTEN Eierpunsch
50 g gemahlene Mandeln
50 g Mandelsplitter
70 g kalte Butter
100 g Mehl
25 g Rohrzucker
Geröstete Mandelblättchen

Apple Crumble mit VERPOORTEN-Eierpunsch-Mousse

1. Die weiße Schokolade auf dem Wasserbad zum Schmelzen bringen und von der Herdplatte nehmen. Den VERPOORTEN Eierpunsch und den Vanillezucker kräftig unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Alles in eine Sahnespritze füllen und für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

2 Die Äpfel klein würfeln, mit den Rosinen, Zimt und dem Vanillezucker vermengen und in eine Auflaufform geben. Mit Eierpunsch übergießen. Die gemahlenen Mandeln mit dem Mehl, den Mandelsplittern, der Butter und dem Rohrzucker in einer Schüssel zu Streusel verkneten und über die Äpfel streuen. Alles im Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten goldbraun backen. Je nach Geschmack abkühlen lassen oder direkt servieren. Darauf die Eierpunsch-Mousse mit der Sahnespritze (oder dem Löffel) anrichten.

3. Je nach Geschmack, kann man den Crumble heiß, lauwarm oder auch eiskalt genießen. Bei noch heißem Apple Crumble besonders lecker, denn die Eierpunsch-Mousse zerläuft etwas und man hat Mousse, Soße und Crumble.



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 25 Min. **Wartezeit:** 1,5 Std. **Portionen:** 4



Zutaten:
Für die Blätterteigsterne:
1 Pck. Blätterteig
1 Eigelb
2 EL Zucker

Für die Punschcreme:
400 g Magerquark
400 g Mascarpone
100 ml VERPOORTEN Eierpunsch
2 Pck. Vanillezucker
80 g Zucker
Abrieb einer halben Orange
250 ml Sahne
4 EL Himbeersaft
400 g Himbeeren (frisch oder TK)
2 EL braunen Zucker
Sahne zur Deko

Himbeer-Mascarpone-Eierpunsch-Dessert

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Blätterteig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen. Kleine Sterne ausstechen und überschüssigen Teig entfernen. Ein Eigelb verquirlen und auf die Sterne pinseln. Mit Zucker bestreuen und 12 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.

2. Für die Eierpunschcreme Magerquark, Mascarpone, VERPOORTEN Eierpunsch, Vanillezucker, Zucker und Orangenabrieb in eine Schüssel geben und glattrühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Hälfte der Creme in eine weitere Schüssel umfüllen und mit Himbeersaft einfärben.

3. Gläser bis zu einem Drittel mit der Himbeercreme füllen und darauf je 4 EL Himbeeren schichten. Mit Eierpunschcreme bedecken und mit etwas braunem Zucker bestreuen. Zum Abschluss mit Sahnehaube und Blätterteigsternen verzieren.



Schwierigkeit: **Aufwand:** ca. 30 Min. **Wartezeit:** 30 Min. **Portionen:** 6 (à 250 ml)

Jetzt Gemütlichkeit verschenken!

VERPOORTEN EIERPUNSCH

Direkt bestellen!



IM GESCHENKSET
0,7 L VERPOORTEN EIERPUNSCH + 2 PUNSCHGLÄSER