

Apfel-VERPOORTEN-Torte Raffinesse

Zutaten

(für ca. 12 Stück)

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
250 g Mehl
100 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
Fett für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche
1 kg säuerliche Äpfel
2 Pck. Vanillepudding
1 Pck. Vanillezucker
400 ml Weißwein
500 ml Apfelsaft
200 g Zucker



Zubereitung

Mehl, Butter, Zucker, Ei, Backpulver und Salz miteinander vermischen und schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Mürbeteig für ca. 30 Minuten kalt stellen. Eine Springform von 28 cm Ø mit etwas Fett ausstreichen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen, in die Springform einlegen und einen Rand von ca. 5 cm hoch ziehen. Die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Fruchthälften in feine Scheibchen aufschneiden. Die Apfelscheiben auf dem Mürbeteigboden verteilen.

Vanillepudding und Vanillezucker vermischen und in wenig Apfelsaft glatt anrühren. Inzwischen den restlichen Apfelsaft mit dem Weißwein und Zucker erhitzen und mit dem angerührten Puddinggemisch zu einer dickflüssigen Creme vermengen.

Den Topf von der Herdplatte nehmen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die lauwarmer Creme rühren und die Masse über die Äpfel gießen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft) ca. 45 Minuten backen lassen. Herausnehmen und am besten über Nacht kühl stellen. Wer möchte, kann den Kuchen mit geschlagener Sahne servieren.

[Link zum Rezept: Apfel-VERPOORTEN-Torte Raffinesse](#)

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