

# Apfel-Wein-Eierlikör-Kuchen

---

## Zutaten

Neuer Rezeptbeitrag lfd. Backwettbewerb Frühling 09 "Apfel-Wein-Eierlikör-Kuchen"

1 Kg Äpfel  
1/2 l Weißwein  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
300 g Zucker  
2 Pck. Vanillepuddingpulver

Für den Boden:

250 g Mehl  
1 Ei  
100 g Zucker  
100 g Butter  
200 g Sahne  
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

Für den Boden zuerst aus Mehl, Butter, Ei und Zucker einen Mübeteig herstellen und in einer Springform auf den Boden und den Rand verteilen. Die Äpfel schälen, in grobe Würfel schneiden. Wein mit Zucker und Eierlikör zum Kochen bringen. Mit etwas Wein das Puddingpulver glatt rühren und in den kochenden Wein einrühren. Danach die Äpfel zugeben. Die Masse auf den Mübeteig geben und bei 180° C , 45 min. backen. Den Kuchen in der Form über Nacht auskühlen lassen. Sahne steif schlagen und auf dem Kuchen verteilen, einen kleinen Rand aus Sahne mit den Spritzbeutel aufspritzen. Nun auf der Sahne den Eierlikör verteilen.

Guten Appetit!

[Link zum Rezept: Apfel-Wein-Eierlikör-Kuchen](#)

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