

# Apfeltorte mit Pudding-VERPOORTEN-Guss

## Zutaten

Eierlikörtorte Backwettbewerb Sommer 2009 "Müller Apfeltorte mit Pudding-VERPOORTEN-Guss"

170 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
110 g weiche Butter  
180 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
2 Pck. Vanillezucker  
110 g Mehl  
1 TL Backpulver  
800 g Äpfel, säuerlich (z.B. Elstar etc.)  
150 ml Apfelsaft  
½ TL Zimt  
2 Pck. Vanille Puddingpulver  
250 ml Milch  
2 Blätter Gelatine  
Schlagsahne, zum Verzieren  
evtl. Schokostreusel



## Zubereitung

Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Weiche Butter, 110 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker mit Salz cremig schlagen, Eier nacheinander einzeln gut unterrühren. Mehl und Backpulver mischen/sieben, abwechselnd mit 70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgekleideten Springform (26 cm) füllen, glatt streichen und ca. 25 -30 Min. backen. Den fertigen Boden auskühlen lassen.

Die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen, vierteln und in kleine Stückchen schneiden. Mit 2 EL (20 g) Zucker, 1 Pkt. Vanillezucker und ½ TL Zimt in 75 ml Apfelsaft kurz weich dünsten. 1 Pck. Vanille-Puddingpulver in den übrigen 75 ml Apfelsaft auflösen und unter das Kompott mischen. Nochmals ca. 1-2 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen, die Apfelstückchen sollen zwar weich sein, aber nicht zerfallen! Die Masse in eine Schüssel füllen und etwas auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

250 ml Milch und 50 g Zucker und 1 Pkt. Vanille-Puddingpulver unter ständigem Rühren aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen etwas überkühlen lassen, dann 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untermengen.

Die ausgedrückte Gelatine bei kleiner Hitze erwärmen bis sie flüssig ist und mit einigen EL der warmen Puddingmasse (nicht mehr kochend heiß) vermischen und dann unter den restlichen Eierlikör-Pudding rühren.

Einen Tortenring um den abgekühlten Rührteigboden stellen, das Apfelkompott einfüllen, glatt streichen. Darauf den Eierlikör-Pudding verteilen.

Die Torte einige Stunden - am besten über Nacht - gut kühlen.

[Link zum Rezept: Apfeltorte mit Pudding-VERPOORTEN-Guss](#)

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

# Apfeltorte mit Pudding-VERPOORTEN-Guss

Nach Belieben mit Schlagsahne und eventuell Schokoraspel verzieren.

[Link zum Rezept: Apfeltorte mit Pudding-VERPOORTEN-Guss](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
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)