

# Die besten Eierlikörkuchen - Bonner Apfelkuchen "Eierlikör-Federweißer-Apfelkuchen à la VERPOORTEN"

## Zutaten

Backzutaten für 1 Aluminiumschale (Backpfanne 18 cm ø)



Für den Mürbeteig des Apfelkuchens:

50 g Zucker  
100 g Butter  
150 g Mehl  
1 Prise Salz  
Vanille, Zitronenabrieb

Für die Füllung des Apfelkuchens:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
4 Stk. geschälte, entkernte, gedrittete Äpfel (mgl. Sorten: Boskopp, Braeburn, Elstar)  
100 ml Federweißer  
150 ml flüssige Sahne, mind. 30% Fett  
90 g Zucker  
45 g Stärke oder Sahne-Puddingpulver  
2 Eier  
1 Prise Zimt  
Vanille, Zitronenabrieb

## Zubereitung

Mürbeteig des Apfelkuchens:

1. Für den Mürbeteig sollten Sie die Butter (pomadig/weich) mit dem Zucker und den Gewürzen kurz ausschlagen. Bilden Sie dann auf einer kühlen, glatten Arbeitsfläche mit dem Mehl einen Kreis.
2. Geben Sie die Buttermasse in die Mitte des Kreises und greifen Sie von außen nach innen die Zutaten ineinander. Kneten Sie den Teig zügig fertig und legen diesen abgedeckt ca. 1 Std. im Kühlschrank kalt.
3. Jetzt können Sie den Teig auf einer gemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick ausrollen und in die Aluminiumform (erhältlich im Supermarkt oder Papierhandel) bis zum Rand einlegen.
4. Frieren Sie den in der Aluminiumform ausgelegten Mürbeteig kurz an und backen diesen dann bei ca. 170 Grad Celsius im Backofen (Umluft) leicht vor (ca. 8 min). Falls Sie eine Backpfanne benutzen, sollten Sie diese vorher buttern und mehlen.
5. Anschließend lassen Sie den vorgebackenen Mürbeteig in der Form auskühlen.

Füllung des Apfelkuchens:

6. Zunächst werden die Äpfel laut Zutatenliste vorbereitet (schälen, entkernen, dritteln und mit einem Messer leicht einkerben).
7. Sahne, Zucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Gewürze in einem Topf aufkochen.

Link zum Rezept: [Die besten Eierlikörkuchen - Bonner Apfelkuchen "Eierlikör-Federweißer-Apfelkuchen à la VERPOORTEN"](#)

## Die besten Eierlikörkuchen - Bonner Apfelkuchen "Eierlikör-Federweißer-Apfelkuchen à la VERPOORTEN"

8. Währenddessen das Puddingpulver mit dem Federweißer und den Eiern separat verrühren.
9. Geben Sie nun die Mischung mit dem Federweißer zu der aufgekochten Sahne und rühren diese mit einem Schneebesen zügig unter. Erwärmen Sie die Creme vorsichtig, bis die Bindung halb flüssig ist. (Nicht kochen!)
10. Nehmen Sie den Topf vom Herd und rühren Sie die beiden Eier zügig unter die Creme, die dann gleichmäßig in die vorgebackene Form glatt eingefüllt wird.
11. Legen Sie die vorbereiteten Äpfel gleichmäßig in den Kuchen ein und backen diesen bei 160°C (Heißluft) bzw. 180°C (Ober-Unterhitze) ca. 20-25 Min., bis der Kuchen gestockt ist.
12. Jetzt wird der Bonner Apfelkuchen ca. 1 Std. abgekühlt und danach aus der Form gelöst.

Tipp: Sie können diesen Kuchen auch mit Birnen, Zwetschgen oder anderem festen Kernobst/Steinobst herstellen.

Ihr VERPOORTEN Online-Redaktionsteam wünscht viel kulinarisches Vergnügen mit dem "Eierlikör-Federweißer-Apfelkuchen à la VERPOORTEN" und einen guten Appetit!

[Link zum Rezept: Die besten Eierlikörkuchen - Bonner Apfelkuchen "Eierlikör-Federweißer-Apfelkuchen à la VERPOORTEN"](#)