

Bratapfelkuchen mit Eierlikör Bratapfel-Eierlikoerkuchen (Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher)

Zutaten

Weihnachtsbäckerei mit Konditor-Weltmeister Manfred Bacher:

- Beste Eierlikörkuchen mit VERPOORTEN vom Konditoren-Weltmeister Manfred Bacher
"Bratapfelkuchen mit Eierlikör"

(für einen Bratapfelkuchen mit 26 cm Durchmesser)

Zutaten Mürbeteig:

100 g Zucker
200 g Butter
350 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz

Zutaten Biskuitboden:

4 Eigelb
4 EL warmes Wasser
125 g Zucker
4 Eiweiß
75 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Msp Backpulver
50 g Butter
1 Prise Salz

Zitronenabrieb von einer ungespritzten Zitrone nach Geschmack

Zutaten Bratapfelfüllung:

500 g Äpfel
3 EL Honig
50 g Butter
100 g geriebene Haselnüsse
50 g Rosinen
etwas Zitronensaft, Zimt, Nelken

Zutaten VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Vanille-Crème:

400 ml Sahne
400 ml Milch
70 g Puddingpulver Vanille
100 g Zucker
7 Eigelb



[Link zum Rezept: Bratapfelkuchen mit Eierlikör Bratapfel-Eierlikoerkuchen \(Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher\)](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (1/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Bratapfelkuchen mit Eierlikoer Bratapfel-Eierlikoerkuchen (Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher)

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der "Gelbe Klassiker"

Mandelblättchen zum Dekorieren

Zubereitung

Mürbeteig für den Bratapfelkuchen:

Alle Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel geben und rasch zu einem glatten Teig verkneten. Unbedingt darauf achten, dass die Butter kalt ist! Ganz besonders wichtig ist es, den Mürbeteig nicht zu lange zu kneten. Durch die Körpertemperatur der Hände wird die Butter sonst warm und der Mürbeteig brüchig. Den fertigen Mürbeteig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Biskuitboden für den Bratapfelkuchen:

Die Eigelbe mit dem warmen Wasser, dem Zitronenabrieb und ca. 1/3 des Zuckers schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und der Prise Salz zu einem sehr steifen Eischnee schlagen. Die Eigelbmasse vorsichtig unter den steifen Eischnee mischen und das gesiebte Mehl-Stärke-Backpulvergemisch unterheben. Jetzt die flüssige warme Butter unterheben und die fertige Masse in eine gefettete Springform (26 cm) einfüllen und bei 180°C Umluftofen 20 bis 25 Min. backen.

Bratapfelüllung für den Bratapfelkuchen:

Äpfel schälen, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Butter und Honig in einem Topf schmelzen und darin die Apfelwürfel leicht andünsten. Zu den abgekühlten Apfelwürfel die Nüsse und die Rosinen geben. Die Apfelmasse mit Zimt, Nelken und Zitronensaft abschmecken.

Eierlikör-Vanille-Crème für den Bratapfelkuchen:

Den Mürbeteig ca. 3 mm dick ausrollen und eine Springform hiermit auskleiden. Vom Biskuitboden eine ca. 1 cm dicke Scheibe schneiden und in den ausgelegten Tortenring einlegen. Die Apfelfüllung auf den Biskuitboden aufstreichen.

Sahne, 300 ml Milch und Zucker zum Kochen bringen. Eigelb mit 100 ml Milch und dem Puddingpulver anrühren und langsam in die kochende Masse einrühren (Herstellung wie bei einem Pudding). Fertige Vanillecrème vom Herd nehmen und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die heiße Eierlikör-Vanille Masse in den vorbereiteten Tortenring auf die Apfelmasse füllen und glattstreichen. Oben Mandelplättchen aufstreuen und im Ofen bei 170°C (Umluft) ca. 45 Min backen.

Nach dem Erkalten aus dem Ring lösen und den fertigen Bratapfelkuchen mit Puderzucker bestäuben.

[Link zum Rezept: Bratapfelkuchen mit Eierlikoer Bratapfel-Eierlikoerkuchen \(Weltmeister der Konditoren Manfred Bacher\)](#)