

Bratapfelkuchen mit lecker Verpoorten

Zutaten

Bratapfelkuchen Boden:

80 g Butterkekse

40 g Butter

1 Prise Zimt

Außerdem:

3 mittelgroße Äpfel, etwas Zitronensaft

130 g Marzipan

80 g gehackte Mandeln

nach Geschmack Rosinen/Rum-Rosinen

Bratapfelkuchen-Guß:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

45 g Zucker

2 Päckchen Vanillepuddingpulver

300 g Sahne

300 g Milch



Zubereitung

Eine kleine Kastenkuchenform passgenau mit Backpapier auslegen. Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Fleischklopfer oder einem Nudelholz zerkleinern. Eine Prise Zimt dazugeben und 3 EL der Mischung zur Seite stellen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die Kekskrümel hinzugeben und gut vermischen. Die Mischung in die Kastenkuchenform geben am Boden fest andrücken. 30 g Marzipan in kleinen Flöckchen darauf verteilen.

Die Äpfel schälen und mit einem Kerngehäuseausstecher großzügig das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel an der Unterseite begradigen. Das restliche Marzipan mit den 3 EL Kekskrümel, und 40 g gehackten Mandeln gut verkneten. Wer mag kann auch noch Rumrosinen o.ä. in die Masse einarbeiten. Die Marzipanfüllung in die ausgehöhlten Äpfel drücken. Die Äpfel auf den Kuchenboden setzen.

Das Puddingpulver mit dem Zucker und der Sahne glattrühren. Die Milch und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Mit einem Schneebesen die Pudding-Sahne-Mischung einrühren und den Pudding fertig kochen. Den Pudding gleichmäßig über die Äpfel geben und die restlichen Mandeln darüber verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (Heißluft ca. 160 °C) etwa 50 Minuten backen. Gegen Ende evtl. mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche und die Mandeln nicht zu dunkel werden.

[Link zum Rezept: Bratapfelkuchen mit lecker Verpoorten](#)

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