

# Die besten Kuchenrezepte mit Äpfeln und Eierlikör "Apfelkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör"

## Zutaten

Apfelkuchen Rezept mit Eierlikör für 6 Personen.

Für den Mürbeteig:

20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g Zucker

100 g Butter

100 g Mehl

50 g Nussgrieß

Für die Royal - Apfelkuchen mit Eierlikör:

120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 Äpfel

120 g Sahne

50 g Zucker

20 g Puddingpulver

1 Ei

2 EL Rumrosinen

Salz/Vanille/Zitronenabrieb



## Zubereitung

1. Für den Mürbeteig werden Butter, Zucker und der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gut miteinander vermengt. Dabei sollte die Buttermasse nicht zu warm oder gar flüssig werden. Es empfiehlt sich, den Teig mit einem Küchengerät herzustellen (Handrührgerät). Zum Schluss werden das Mehl und der Nussgrieß der Buttermischung beigemischt und der Teig durchgeknetet. Nach ca. 45 Min. Lagerung im Kühlschrank ist der Teig fertig für die weitere Verarbeitung.

2. Eine konische Backform oder eine Backpfanne (Pizzapfanne; am besten beschichtet) mit ca. 26 cm Durchmesser und 5 cm Randhöhe buttern und mehlen. Den Mürbeteig dünn ausrollen, in die Kuchenform einlegen und kaltstellen.

3. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entnehmen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die fein geschnittenen Apfelhälften dann gleichmäßig ausgerichtet in die vorbereitete Form einlegen, sodass die Äpfel wie gefächert aussehen. Den Kuchen dann 20 Min. bei 180°C (Umluft) anbacken.

4. In der Zwischenzeit die Royal (flüssige Backmasse) anrühren. Hierfür nacheinander den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, die Sahne, den Zucker und das Puddingpulver in einer Schüssel wiegen und zusammen mit dem Ei und den Gewürzen zu einer glatten Masse verrühren.

5. Nach dem Anbacken die Rumrosinen gleichmäßig über den Kuchen verteilen und die Form mit der Royal bis knapp unter den Rand vorsichtig aufgießen. Dann noch mal für ca. 20 Minuten fertigbacken (die Royal muss gestockt sein). TIPP: Wenn leicht auf die Oberfläche gedrückt wird und keine Flüssigkeit mehr austritt, ist der Kuchen gar.

6. Nach dem Auskühlen den Kuchen auf einer Platte anrichten und entweder leicht abstauben oder mit einem Gelee nach Wahl glasieren.

Der Apfelkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ist ideal für eine gemütliche Kaffeerunde ... hmmm eieiei love it!

[Link zum Rezept: Die besten Kuchenrezepte mit Äpfeln und Eierlikör "Apfelkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör"](#)

# Die besten Kuchenrezepte mit Äpfeln und Eierlikör "Apfelkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör"

[Link zum Rezept: Die besten Kuchenrezepte mit Äpfeln und Eierlikör "Apfelkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör"](#)

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)