

Apfelkuchen mit Likör

Zutaten

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Likör
5 Eier
800 g Äpfel
1 Zitrone
125 g Zucker
125 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Butter oder Margarine
50 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
2 EL Puddingpulver (Dr. Oetker Vanillegeschmack)
2 Becher süße Sahne
½ Tasse Zucker
Kakaopulver zum Verzieren



Zubereitung

Die Butter, 3 Eier, 125 g Zucker, Haselnüsse, 50g Mehl, Backpulver und Zimt und Verpoorten Original zu einem Rührteig verarbeiten. Anschließend in eine Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze, Umluft auf 160°C) 30 Minuten backen.

Apfelkuchen-Mittelschicht:

Die Äpfel in feine Stücke schneiden und zusammen mit dem Zucker, 2 Eiern, den Saft einer Zitrone und dem Puddingpulver unter ständigem rühren kurz aufkochen. Anschließend etwas abkühlen lassen und auf den Kuchenboden geben. Gut auskühlen lassen.

Apfelkuchen-Sahneschicht:

Die Sahne steif schlagen und auf dem Kuchen innerhalb der Springform verteilen und glatt streichen.

Leser-Tipp

Zum Verfeinern des Kuchens, etwas Kakao Pulver über den fertigen Kuchen verteilen.

[Link zum Rezept: Apfelkuchen mit Likör](#)