

# Bester Apfelkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör und Marzipan

## Zutaten

Apfelkuchen mit Eierlikör und Marzipan - Apfelkuchen Rezept von der Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

Für eine quadratische Backform mit 24,5 x 24,5 cm

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
300 g weiche Butter  
200 g Zucker  
75 g Marzipanrohmasse  
Mark einer Vanilleschote  
1 Prise Lebkuchengewürz  
1 Prise Salz  
6 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl (Typ 405)  
1 Pck Backpulver  
4 Äpfel, (z.B. Elstar) – fest, geschmacksintensiv (ca. 300 g)  
100 g Apfelgelee

Für die Marzipan-Äpfel:

100 g Marzipanrohmasse  
100 g Puderzucker  
Lebensmittelfarbe rot, grün

Butter und Mehl für die Form

Saft einer halben Zitrone

100 g Puderzucker zum Ausrollen

## Zubereitung

### 1. Vorbereiten

Etwas Butter und Mehl für die Backform sowie einige Spritzer Zitronensaft für die Äpfel sollten bereitstehen.

Die Backform (24,5 x 24,5) gut einfetten und mit Mehl bestäuben. Nun die Äpfel schälen, entkernen, in ca. 1,5 cm breite Spalten schneiden und mit ein wenig Zitronensaft beträufeln. Das ist wichtig, da die Apfelspalten sonst schnell braun werden. Der Backofen kann bereits vorgeheizt werden:

Ober-/Unterhitze auf etwa 170°C.

### 2. Bester Apfelkuchen Rührteig mit VERPOORTEN ORIGINAL

Das Mehl zusammen mit dem Backpulver fein sieben. Butter, Zucker, Marzipanrohmasse, Vanillemark, Lebkuchengewürz und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig schlagen. Nach und nach können die Eier unter Rühren hinzugefügt werden, bis eine gebundene Masse entsteht. Die Mehl-/Backpulvermischung kurz auf mittlerer



[Link zum Rezept: Bester Apfelkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör und Marzipan](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (9/2020)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

## Bester Apfelkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör und Marzipan

Stufe des Mixers untermischen. Der fertige Teig kann nun in die vorbereitete Springform gefüllt und mit den Apfelspalten belegt werden. Die Form kommt dann auf der mittleren Schiene in den Backofen. Backzeit: ca. 45 Minuten.

Direkt nach dem Backen wird der heiße Apfelkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gleichmäßig getränkt. Wichtig: Indem man den Apfelkuchen in der Form etwas schwenkt, verteilt sich der VERPOORTEN ORIGINAL gleichmäßig und zieht ein. Zum Auskühlen noch für ca. 10 Minuten in der Backform lassen.

### 3. Bester Apfelkuchen – Deko-Tipp

Für die Glasur das Apfelgelee aufkochen lassen und mit einem Pinsel über dem Apfelkuchen verteilen. Rohmarzipan mit Puderzucker verkneten und mit grüner und roter Lebensmittelfarbe einfärben. Hieraus kleine Marzipanäpfel formen und auf den Kuchen setzen.

Tipp: Wer noch mehr Marzipangeschmack haben möchte, kann zusätzliche 150 g Marzipan mit 150 g Puderzucker verkneten, ausrollen und den Kuchenrand hiermit rundherum einkleiden.

[Link zum Rezept: Bester Apfelkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör und Marzipan](#)