

# Schnell gemachter Apfelkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL

## Zutaten

Apfelkuchen Rezept von der Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
250 g weiche Butter  
150 g Zucker  
Mark einer Vanilleschote  
1 Prise Zimt  
1 Prise Nelken  
1 Prise Salz  
5 Eier (Größe M)  
420 g Weizenmehl (Typ 405)  
2 TL Backpulver  
4 Äpfel, Sorte: Braeburn, fester und saftiger Tafelapfel (ca. 300 g)  
150 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 TL Pflanzenöl  
50 g Apfelchips  
100 ml geschlagene Sahne  
50 g gehakte Pistazien, ungesalzen

Butter und Mehl für die Form

Saft einer halben Zitrone

Backform: Antihafbeschichtete Kaiser Backform, La Forme Plus Springform mit Rohrboden,  
28 cm Durchmesser

Link zur Backform: [KAISER La Forme Plus Springform mit Rohrboden](#)

## Zubereitung

### 1. Vorbereiten

Etwas Butter und Mehl für die Form sowie ein paar Spritzer Zitronensaft für die Äpfel sollten bereitstehen.

Die Backform einfetten und mit Mehl bestäuben. Äpfel waschen, schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit ein wenig Zitronensaft beträufeln.

Der Backofen kann bereits vorgeheizt werden: Ober-/Unterhitze auf etwa 175°C, Heißluft auf etwa 150°C.

### 2. Rührteig

Das Mehl zusammen mit dem Backpulver fein sieben. Butter, Zucker, Vanillemark, Zimt, Nelken und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig schlagen. Nach und nach können die Eier und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter Rühren hinzugefügt werden, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl-/Backpulvermischung kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt vorsichtig die Apfelstücke unterheben. Den Teig nun in die vorbereitete Springform füllen und auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben.



Link zum Rezept: [Schnell gemachter Apfelkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

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)

# Schnell gemachter Apfelkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL

Backzeit: ca. 60 Minuten.

Den Kuchen noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

### 3. Verzieren

Kuvertüre mit einem Messer grob zerkleinern und mit dem Pflanzenöl im Wasserbad, bei schwacher Hitze, schmelzen. Mit Hilfe eines Pinsels den Kuchen mit der Kuvertüre überziehen und mit Sahne, Pistazien und Apfelchips verzieren.

Apfelkuchen Rezept von der Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

[Link zum Rezept: Schnell gemachter Apfelkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

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)