

Bratapfeltorte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

Bratapfel-Torten-Rezept von der Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
150 g Butter
160 g Zucker
Mark einer Vanilleschote
1 Prise Zimt
1 Prise Kardamom
1 Prise Nelken
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
400 g Weizenmehl (Typ 405)
2 TL Backpulver
3 Äpfel, Sorte: Boskoop – großer, saftiger, saurer Apfel (ca. 200 g)
Saft einer halben Zitrone für die Äpfel
40 g gehackte Mandeln
15 g Rosinen

600 ml Sahne, geschlagen
12 Blatt Gelatine (20 g)
80 g Zucker
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 TL Kakao
20 g gehackte Pistazien, ungesalzen
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 ml Apfelsaft zum Marinieren
Ggfs. Apfelgelee zum Verzieren

Butter und Mehl für die Form

Backform: Antihafbeschichtete Kaiser Backform, Apfelbackblech mit Heheboden und 28 cm Durchmesser

Zubereitung

1. Vorbereiten der Bratapfeltorte

Die Form zunächst fetten und mit Mehl bestäuben. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen, in ca. 3 cm lange Spalten schneiden und anschließend mit etwas Zitronensaft beträufeln. Der Backofen kann nun bereits vorgeheizt werden: Ober-/Unterhitze auf etwa 160°C, Heißluft auf etwa 150°C.



[Link zum Rezept: Bratapfeltorte 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 - eieiei.verpoorten.de

Bratapfeltorte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2. Rührteig der Bratapfeltorte

Das Mehl zusammen mit dem Backpulver sieben. Butter, Zucker, Vanillemark, Zimt, Nelken, Kardamom und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig schlagen. Nach und nach können die Eier und 30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter Rühren dem Teig hinzugefügt werden, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl-/Backpulvermischung kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und mit Apfelspalten belegen. Mit Rosinen und Mandeln bestreuen und auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben. Backzeit: ca. 40 Minuten.

Tipps:

Marinieren Sie die Rosinen mindestens eine Stunde lang mit Apfelsaft. Besonders geschmacksintensiv werden die Rosinen, wenn Sie diese schon einen Tag vorher einlegen. Nach der Hälfte der Backzeit den Stiel der Apfel-Backform von oben abdecken, damit der Teig im Stiel der Apfelform nicht zu trocken wird. Den Kuchen noch ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen. Zuletzt auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

3.a Verzieren der Bratapfeltorte – Sahnetopping

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken und zum Auflösen leicht erhitzen. Den Zucker und 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit der Gelatine vermengen und 1/3 der Schlagsahne unterrühren. Nun die restliche Schlagsahne vorsichtig unterheben. Die Sahnefüllung in einen Dressiersack mit einer Sterntülle füllen und auf den Apfelkuchen dressieren. Bei der Apfelbackform den Apfelstiel leicht mit Kakao abstauben. Die Sahnefüllung mit 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör filieren und noch mit fein gehackten Pistazien bestreuen.

3.b Verzieren der Bratapfeltorte – Variante ohne Sahne

Bei der Apfelbackform den Apfelstiel leicht mit Kakao abstauben.

Anschließend Apfelgelee aufkochen, den Kuchen damit bestreichen und noch mit fein gehackten Pistazien bestreuen.

Apfelkuchen Rezept von der Konditoren-Weltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber

[Link zum Rezept: Bratapfeltorte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)