

Apfelkuchen "Down Under" mit VERPOORTEN

Zutaten

Teig:

200 g Mehl
150 g Butter
80 g Zucker
1 Prise Salz
2 EL kaltes Wasser
Butter für die Form

Füllung:

500 g gegarte Apfelstückchen, ohne Flüssigkeit (kann auch Fertigprodukt sein)
4-5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
500 g Äpfel
3-4 EL Aprikosenkonfitüre
3 EL Aprikot-Brandy, ersatzweise Rum
50 g Mandelstifte

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig herstellen und in Folie gewickelt mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Eine Springform mit Butter ausstreichen und mit dem Teig auslegen. Den Rand etwas hochziehen. Backen bei 200 Grad etwa 20 Minuten.

Den Boden etwas auskühlen lassen. Die gekochten Apfelstückchen durchsieben, damit keine Flüssigkeit mehr dabei ist. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zur gekochten Apfelmasse geben und gut umrühren. Die Apfelstückchen auf dem Boden verteilen.

Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden und diese kranzförmig auf das Kompott geben. Aprikosenkonfitüre erwärmen, dann mit Brandy verrühren und auf die Äpfel streichen. Mandelstifte darüber streuen. Backen bei 200 Grad 30 Minuten.

Leser-Tipp

Das ist ein sehr leckerer Apfelkuchen, das Rezept kommt aus Australien von einer Freundin.



[Link zum Rezept: Apfelkuchen "Down Under" mit VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de