

Beschwipster Apfel-Eierlikör-Kuchen mit VERPOORTEN

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

500 g Mehl
1 Pkg Trockenhefe
250 ml warme Milch
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Butter
2 Eier

Kuchenbelag:

500 g Magerquark
70 ml VERPOORTEN ORIGINAL EIERLIKÖR
1 Ei
2 El Speisestärke
1 Fläschchen Butter- Vanille-Aroma

6 Äpfel
100 g Sonnenblumenkerne

Zubereitung

Alle Zutaten mit der Hefe vermengen. Den Teig 15 Min. ruhen lassen. Eine Springform einfetten und den Teig einfüllen. Die Zutaten für den Kuchenbelag gut verrühren und auf dem Teig verteilen. Die Apfelhälften auf dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Quark-Teig anordnen, mit den Kernen bestreuen. Ab in den Ofen, bei 160 Grad C* (Umluft) 45-50 Min. backen.

Mit einer dekorativen Rose schmücken.

Guten Kuchengenuss

Leser-Tipp

Nur mit dem echten VERPOORTEN EIERLIKÖR zubereiten!



[Link zum Rezept: Beschwipster Apfel-Eierlikör-Kuchen 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