

Ungarischer Apfelkuchen mit Verpoorten Eierlikör

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Mehl

100 g Gries

1 Prise Salz

80 g Zucker

100 ml Milch

50 g Butter

1 TI Backpulver

2 Äpfel



Zubereitung

Mehl, Gries, Backpulver, Zucker vermischen. Die Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Backform einfetten. Schichtweise die trockene Teigmasse und die Äpfelscheiben in der Form verteilen. Dann mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Milch übergießen und kalte Butterflocken darauf legen. Bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen.

Leser-Tipp

Man kann Mandelblätter zu den Apfelscheiben geben.

[Link zum Rezept: Ungarischer Apfelkuchen mit Verpoorten 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