

Apfel-Eierlikör-Torte mit VERPOORTEN

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

700 g Äpfel
100 g Mehl
175 g Zucker
100 g weiche Butter
2 Pkg Vanillezucker
1 TI Backpulver
2 Eier
150 ml Apfelsaft
1 Prise Zimt
2 Pkg Vanillepuddingpulver
350 ml Milch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Schokoladenraspeln



Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Das Mehl, 100 gr. Zucker, Butter, 1 Päck. Vanillezucker, Backpulver und Eier zu einem glatten Teig verrühren. Einen kleinen Apfel würfeln und unter den Teig rühren.
2. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Butter einfetten. Den Teig einfüllen und im Backofen ca. 30 min backen.
3. Die restlichen Apfelwürfel mit 75 ml Apfelsaft, dem Zimt, 2 EL Zucker und dem restlichen Vanillezucker aufkochen lassen. 1 Päck. Puddingpulver mit dem restlichen Apfelsaft glatt rühren. Dann 1 min kochen lassen, vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen und auf den Tortenboden streichen.
4. Die Milch mit dem restlichen Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. Das übrige Puddingpulver mit dem Eierlikör verrühren, in die Milch einrühren und kurz aufkochen. Den Pudding auf die Äpfel geben und den Kuchen kalt stellen. Kuchen mit Schokoraspeln verzieren.

[Link zum Rezept: Apfel-Eierlikör-Torte 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