

Spritzige Apfeltorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für den Teig der Apfeltorte:

250 g Mehl
2 TI Backpulver
120 g Butter
120 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Ei

Für die Füllung der Apfeltorte:

1 Flasche Sekt - 750 ml (vorzugsweise "Fruity" oder "lieblich"), alkoholisch oder anti-alkoholisch
200 g Zucker
2 Pkg Vanille Puddingpulver
1 kg Äpfel (Endgewicht), leicht säuerlich

Für das Topping der Apfeltorte:

2 Becher Schlagsahne
2 Pkg Vanillezucker
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Dekor nach eigenem Geschmack

Zubereitung

Aus Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei einen Teig kneten. Die Springform einfetten und den Teig auf dem Boden und am Rand bis oben an die Kante gut andrücken. Die Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln. 12 El des Sekts mit dem Zucker (200 g) und den 2 Pkg Vanillepudding-Pulver zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Den restlichen Sekt zum Kochen bringen und die angerührte Pudding-Masse hineinrühren. Kurz aufkochen, dann die Apfelraspeln unterrühren und den Topf vom Herd nehmen. Die Apfel-Pudding-Masse nun in die Springform füllen und bei 180° C bei Ober- und Unterhitze etwa 1 Stunde backen, dabei den Teig nicht braun werden lassen. 12 Stunden in der Form abkühlen lassen.

2 Becher Schlagsahne mit 2 Päckchen Vanillezucker steif schlagen und auf die abgekühlte Torte streichen. Darüber 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör streichen. Die Apfeltorte nach Belieben verzieren.



[Link zum Rezept: Spritzige Apfeltorte 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

Spritzige Apfeltorte mit Verpoorten Original Eierlikör

[Link zum Rezept: Spritzige Apfeltorte 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