

Apfel-Mohn-Gugelhupf mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 12 Stückchen Apfelkuchen-Gugelhupf mit Eierlikör:

6 Äpfel fein gerieben

4 TI Zimt

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

8 El Zucker

400 g gemahlener Mohn

4 TI Backpulver

geriebene Schale von 2 Zitronen

4 Eier

Margarine zum Fetten der Backform

Pudertzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Die Äpfel fein reiben und mit Zimt, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und 4 El Zucker vermischen. Kurz stehen lassen. 4 El Zucker mit dem gemahlenden Mohn, Backpulver und der Zitronenschale vermischen. Die Eier zu der Mohnmischung hinzufügen. Zuletzt die Äpfel unter die Mohnmischung unterrühren und die Masse in die gefettete Backform geben. Im vorgeheiztem Ofen bei 170 Grad (Umluft) oder 190 Grad (Unter-/Oberhitze) ca. 45-50 Minuten backen. Den Teig in den ersten 10 Minuten mit Alufolie abdecken.

Nach dem Backen den Kuchen vor dem Stürzen vollständig abkühlen lassen. Nach Belieben mit Pudertzucker bestäuben.

Leser-Tipp

Ein etwas anderer Apfelkuchen ohne Mehl mit dem vollen Geschmack von Äpfeln, Mohn und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör! Lässt sich auch gut in der Kastenform zubereiten, aber als Gugelhupf ist er einfach "trendy".

[Link zum Rezept: Apfel-Mohn-Gugelhupf 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