

# Saftiger Apfelkuchen mit Eierlikör "Verpoorten Apple Pie Dream"

## Zutaten

### Boden:

6 Eier  
250 g Zucker  
2 Karotten (ca. 150 g)  
1 Apfel  
330 g gemahlene Haselnüsse  
etwas Zimt  
4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
2 TI Backpulver

### Füllung:

300 g Mascarpone  
100 ml Sahne  
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
2 TI Apfelmus  
etwas Zucker

### Topping:

100 g weiße Schokolade  
1 Apfel  
Nusskrokant

## Zubereitung

### Der Boden:

Die Eier werden getrennt und anschließend das Eigelb mit dem Zucker schaumig geschlagen. Das Eiweiß wird ebenfalls schaumig geschlagen; am besten mit einer Prise Salz. Ist das geschafft, gehts an die Karotten und den Apfel. In meinem Fall hab ich die Karotten und den Apfel einfach nur gewaschen bzw. abgebürstet und dann geraspelt. Den Eischnee außen vor gelassen, werden jetzt alle übrigen Zutaten in die Eigelb-Zuckermasse gegeben und gut verrührt. Jetzt fehlt nur noch der Eischnee, der jetzt unter die Masse gehoben wird. Am Besten erst die Hälfte und anschließend den restlichen Eischnee zugeben. Der Teig ist für zwei Formen a 18 cm Durchmesser. Ergibt später vier einzelne Böden. Natürlich ist es auch möglich eine große Springform zu nehmen und den Boden anschließend nur dreimal zu trennen. Der Kuchen muss in den Ofen und das bei 170°C für 45-60 Minuten. Ob er fertig ist, beweist am Ende nur die goldene Stäbchenprobe. Anschließend aus dem Ofen holen und für die weitere Verarbeitung gut auskühlen lassen.

Der Apfelkuchen wird nun auseinander geschnitten. Bei zwei Formen wird jeder Boden einmal getrennt. Bei einer großen Form wird der Boden dreimal getrennt. Der erste Boden wird mit Creme bestrichen, der nächste darauf gelegt. Dies wird in dieser Art weitergeführt.

### Die Eierlikörcreme:

Die Sahne mit zunächst nur einem Ei Zucker aufschlagen und anschließend den Mascarpone, das Apfelmus und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierliköriterrühren. Anschließend abschmecken und gegebenenfalls noch etwas Zucker hinzugeben. Ist der letzte Boden auf die Torte gelegt, wird die Torte mit der restlichen Creme verkleidet. Anschließend die Torte kühl stellen und die Schokolade im Wasserbad auflösen. Den Apfel in die aufgelöste Schokolade tunken und trocknen lassen. Das Nusskrokant beherzt an die Seite der Torte "werfen" und die weiße Schokolade anschließend über den Kuchen in



[Link zum Rezept: Saftiger Apfelkuchen mit Eierlikör "Verpoorten Apple Pie Dream"](#)

# Saftiger Apfelkuchen mit Eierlikör "Verpoorten Apple Pie Dream"

Spiralform geben. Den glasierten Apfel als Eyecatcher in die Mitte der Torte setzen. Fertig ist der saftige Apfelkuchen, der sich auf jeder Party sehen lassen kann.

[Link zum Rezept: Saftiger Apfelkuchen mit Eierlikör "Verpoorten Apple Pie Dream"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)