

Apfelkuchen mit Eierlikör "Verpoorten-Apple-Walnut-Pie"

Zutaten

Apple Pie Teig:

80 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
150 g Butter
300 g Mehl
1 El Rum

Apple Pie Belag:

800 g Äpfel
150 g Walnüsse

Apple Pie Eierlikör-Guss:

80 g Zucker
200g Schmand
2 Eier
6 cl VERPOORTEN Original Eierlikör
4 cl Nusslikör
0,5 TI Lebkuchen Gewürz
1 TI Zimt, gemahlenen

Apple Pie Dekoration:

15 Walnüsse
40 g Zucker



Zubereitung

Apple Pie Teig:

Zucker, Vanillezucker, Butter, Rum und Ei vermengen. Eine Prise Salz hinzufügen. Das Mehl löffelweise unter ständigem Rühren der Masse beimengen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 min in den Kühlschrank legen. Pieform von 26 cm Durchmesser einfetten und bemehlen. Danach 2/3 des Teiges dünn ausrollen und in die Pieform legen. 1/3 des Teiges zurück in den Kühlschrank stellen.

Apple Pie Belag:

Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel in die Pieform legen. 15 Walnüsse als Dekoration aus den 150g Walnüssen entnehmen. Die restlichen Walnüsse klein hacken und über die Apfelscheiben geben.

Apple Pie Eierlikör-Guss:

Zucker, Schmand und Eier schaumig schlagen. VERPOORTEN Original Eierlikör und den Nusslikör hinzufügen. Das Lebkuchengewürz und den Zimt beimengen und gut verrühren. Den Guss nun über die Äpfel und Walnüsse in die Pieform geben. Den Rand des Teiges leicht nach innen drücken. Den im Kühlschrank gelagerten, restlichen 1/3 Teig zu langen ca. 1 cm breiten Streifen oder Würsten verarbeiten und gitterförmig über den Apfel-Schmand-Guss legen. Die Streifen an den

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

Apfelkuchen mit Eierlikör "Verpoorten-Apple-Walnut-Pie"

Teigrand andrücken. Den Apple-Walnut-VERPOORTEN-Pie nun bei 180 Grad ca. 70 min auf mittlerer Schiene goldgelb backen.

Apple Pie Dekoration:

Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren. Die zuvor entnommenen Walnüsse mit dem Karamell überziehen und erkalten lassen. Den erkalteten Apple-Walnut-Pie mit den karamellisierten Walnüssen dekorieren.

Ergibt 12 Stücke Apple Pie.

Leser-Tipp

Den Apfelkuchen am besten lauwarm mit Schlagsahne oder Vanilleeis servieren. GUTEN APPETIT :-)

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

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