

Apfelkuchen mit Eierlikör "Verpoorten-Zopf mit Apfelfüllung"

Zutaten

Füllung:

250 g Äpfel, säuerlich
1 1/2 El Zucker
etwas Butter (ca. 6-7g)
100 ml Apfelsaft
Saft einer halben Zitrone

Teig:

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
75 ml Milch
21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
400 g Mehl
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
75 g Weiche Butter

Belag:

1 Ei
5 El gehobelte Mandeln
50 g Aprikosen Konfitüre
60 g Puderzucker
1 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 cl Milch

Zubereitung

Apfelfüllung:

Die Äpfel entkernen und achteln. Jede Apfelspalte in 4 Teile schneiden die Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln. Den Zucker mit der Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf karamellisieren. Die Äpfel zugeben und einige Minuten unter rühren im Karamell wenden, dann mit Apfelsaft ablöschen. Die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze einkochen, gelegentlich umrühren. Die Apfelfüllung abkühlen lassen.

Teig:

Die Milch und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen, lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Die Mischung mit der gelösten Hefe und ein Ei mit Knethaken (Handrührgerät) einarbeiten, die Butter in kleinen Stückchen unterkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig kurz mit der Hand durchkneten, zu einer Kugel formen und 40min zugedeckt ruhen lassen.

Zopf formen:

Den Teig durchkneten und rechteckig ausrollen (40 x 35 cm). Die langen Seiten im Abstand von ca. 3 cm so einschneiden, dass in der Mitte 1/3 der Fläche unverletzt bleibt. Die Apfelfüllung auf diesem mittleren Streifen verteilen. Die Teigstreifen der beiden Seiten abwechselnd über die Füllung führen, so dass ein Zopfmuster entsteht. Ein Ei verquirlen, den Zopf dünn damit bepinseln und die Mandeln auf den Zopf streuen.



[Link zum Rezept: Apfelkuchen mit Eierlikör "Verpoorten-Zopf mit Apfelfüllung"](#)

Apfelkuchen mit Eierlikör "Verpoorten-Zopf mit Apfelfüllung"

Backen:

Den Zopf für ca. 25-35 min bei 200°C goldbraun backen.

Finish:

Kurz vor Ende der Backzeit die Konfitüre mit 1 Tl Wasser verrühren, erwärmen und durch ein Sieb streichen um Fruchtstücke zu entfernen. Wenn der Zopf fertig gebacken ist, die Oberfläche des heißen Zopfes sofort mit der heißen Konfitüre bestreichen. Den Zopf abkühlen lassen. Den Puderzucker mit 1cl Verpoorten Original Eierlikör und 1 cl Milch anrühren und über die kurze Seite in Streifen über dem Zopf verteilen.

[Link zum Rezept: Apfelkuchen mit Eierlikör "Verpoorten-Zopf mit Apfelfüllung"](#)