

# Apfelkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör "Versunkene Apfelrosen"

## Zutaten

150 g Mehl  
50 g gemahlene Haselnüsse  
50 g Zucker  
120 g Butter  
1 Eigelb  
1 TL Backpulver  
(getrocknete Erbsen zum "blind" backen)

100 g Zucker  
Abrieb einer Vanille  
3 Eier  
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
60 ml Sahne  
2 EL Vanille-Puddingpulver

4-5 rote Äpfel



## Zubereitung

Für den Mürbeteig das Mehl, die Haselnüsse, das Backpulver, den Zucker, die Butter und das Eigelb in eine Schüssel geben. Die Butter sollte klein geschnitten sein. Anschließend zügig verkneten und danach in Frischhaltefolie geben. Der Teig muss nun in den Kühlschrank und dort für min. 30 Minuten ruhen. Nach der Ruhezeit den Teig in eine ausgefettete Tarteform geben und darin flach verteilen. Der Boden wird "blind" gebacken, das heißt auf den Boden werden nun die getrockneten Erbsen gegeben und so wird das Ganze in den Ofen gestellt. Zwischen der Erbsen und dem Teig am besten Backpapier legen! Bei 180°C wird der Boden für ca. 20 Minuten vorgebacken. Ist dies geschehen, so soll der Boden zunächst erkalten.

Währenddessen wird die Füllung vorbereitet. Dazu werden Zucker, Vanille, Sahne, Eier, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puddingpulver mit dem Rührgerät etwas schaumig geschlagen. Die Füllung wird nun auf den "blind" gebackenen Boden gegeben.

Nun werden die Apfelrosen geformt. Dazu mit einem Apfelnuker das Kernhaus entfernen und mit einem Apfelschäler spiralförmig von oben nach unten abschälen. Die Rosen mit den Apfelspiralen formen, dazu werden die Äpfel wie bei einer Schnecke angelegt. Am schönsten ist es, wenn die Schale des Apfels nach oben zeigt, so sieht die Rose etwas rot aus. Bricht der Apfel, so kann man einfach neu anlegen und weiter drehen. Die Rosen können groß oder klein werden, das ist dem Bäcker selbst überlassen. Die Rosen werden sofern sie fertig sind auf die Füllung gelegt. Bestenfalls am Rand anfangen! Ist der Kuchen mit den Rosen bedeckt, so kommt er in den vorgeheizten Ofen und wird erneut bei 180°C ca. 45 Minuten gebacken. Die Füllung sollte fest sein, wenn der Kuchen aus dem Ofen genommen wird!

## Leser-Tipp

Gut schmecken die versunkenen Apfelrosen mit selbst gemachtem Vanilleeis.

[Link zum Rezept: Apfelkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör "Versunkene Apfelrosen"](#)