

Flambiertes Verpoorten-Apfelkuchlein mit Mirabellenglasur

Zutaten

für den Apfelkuchen-Boden:

80 g Mehl
40 g Butter
3 Ei Wasser
Prise Salz

für die Apfelkuchen-Füllung:

200 g Äpfel
1 Ei Zucker
1/2 TI Zimt
1 Ei gehackte Mandeln
1 Ei gemahlene Mandeln

Für den Verpoorten-Eierlikör-Guss:

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Eigelb
4 Ei Sahne
1 TI Speisestärke

für die Apfelkuchen-Glasur und das Flambieren:

3 TI Mirabellengelee oder Zitronengelee
2 cl Apfelbranntwein, mindestens 42 %

Zubereitung

Apfelkuchen-Boden:

Salz im Wasser auflösen. Butter mit Mehl und dem Salzwasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 15 min. in den Kühlschrank stellen. Teig ein weiteres Mal durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem dünnen Kreis ausrollen. Die Springform von 14 cm Durchmesser einfetten, den Teig einfüllen und am Rand hochdrücken. Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Backofen vorheizen. Den Apfelkuchenteig bei 180 Grad ca. 10 min. auf mittlerer Schiene hell backen. Den Boden für den Apfelkuchen aus dem Backofen holen und etwas abkühlen lassen.

Apfelkuchen-Füllung:

Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen. Äpfel in hauchdünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben mit dem Zucker und dem Zimt in einer Schüssel vermischen. Gehackte und gemahlene Mandeln miteinander vermischen. Die Mandelmischung auf den Boden streuen. Apfelscheiben darüber kreisförmig verteilen. In dem Backofen bei 180 Grad ca. 10 min. backen. Apfelkuchlein aus dem Ofen holen und etwas abkühlen lassen.

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Guss:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Eigelb, der Schlagsahne und der Speisestärke verquirlen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Guss langsam über die Apfelscheiben gießen. Das Verpoorten-Apfelkuchlein nochmals ca. 10 bis 15 min. backen. Verpoorten-Apfelkuchlein aus dem Ofen holen.

Apfelkuchen-Glasur und Flambieren:



[Link zum Rezept: Flambiertes Verpoorten-Apfelkuchlein mit Mirabellenglasur](#)

Flambiertes Verpoorten-Apfelkuchlein mit Mirabellenglasur

Das noch warme Verpoorten-Apfelkuchlein mit dem Mirabellengelee bestreichen. Das Verpoorten-Apfelkuchlein auf einen feuerfesten Untergrund stellen. Darauf achten, dass keine brennbaren Materialien in der Reichweite des Verpoorten-Apfelkuchleins stehen. Darüber hinaus sollte auf keinen Fall das Verpoorten-Apfelkuchlein unter der Dunstabzugshaube flambiert werden. Den Apfelbranntwein nun in einem kleinen Topf langsam erwärmen, so dass er etwas temperiert ist. Darauf achten, dass er nicht köchelt, schliesslich soll der Alkoholgehalt erhalten bleiben. Nun den temperierten Apfelbranntwein löffelweise über das noch warme Verpoorten-Apfelkuchlein geben und anzünden. Die Flamme auf dem Verpoorten-Apfelkuchlein wird selbst erlöschen, sobald der Alkohol verbrannt ist, d.h. die Flamme muss nicht erstickt werden. Das flambierte Verpoorten-Apfelkuchlein nun servieren und zu zweit oder allein geniessen.

Leser-Tipp

Das Apfelkuchen Rezept ist für einen romantischen Abend zu zweit geeignet, wenn man seine Herzensdame etwas beeindrucken will.

[Link zum Rezept: Flambiertes Verpoorten-Apfelkuchlein mit Mirabellenglasur](#)

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