

# Apfelkuchen mit Eierlikör "Verpoorten-Apfel-Quarkcreme-Kuchen"

## Zutaten

für den Apfelkuchen-Boden:

100 g Butter  
250 g Mehl  
120 g Zucker  
2 Eier  
1 Pkg Vanillinzucker  
1 Prise Salz  
1 TI Backpulver  
80 g Haselnüsse  
4 El Speisestärke

Für die Verpoorten-Apfel-Quarkcreme-Füllung:

250 g Magerquark  
1 kg Äpfel  
200 g Schmand  
50 g Amarettokekse  
3 Eier  
2 El Speisestärke  
100 g Puderzucker  
10 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
2 El eingelegte Rum-Rosinen

Sonstiges:

Springform 28 cm Durchmesser  
Backpapier oder Aluminiumfolie  
Butter  
Mehl  
Getrocknete Erbsen, Kichererbsen oder Kirschkerne  
Mörser

## Zubereitung

Apfelkuchen-Boden:

Butter mit Zucker, Vanillinzucker und der Prise Salz schaumig schlagen. Eier aufschlagen und unter ständigem Rühren einzeln beimengen. Mehl, Haselnüsse, Speisestärke und Backpulver vermischen. Esslöffelweise unter die Masse heben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen. Eine Springform von 28 cm Durchmesser mit Butter einfetten und bemehlen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Nochmals auf einer bemehlten Arbeitsplatte gut durchkneten und dünn ausrollen. Den dünn ausgerollten Teig in die Springform legen und den Rand hoch drücken. Den Apfelkuchenteig mit einer Gabel einstechen. Den Teigboden mit Aluminiumfolie oder Backpapier auskleiden und getrocknete Erbsen, Bohnen oder Kirschkerne einfüllen. Durch dieses Verfahren wird der Teigrand stabilisiert und der Boden bleibt flach. Nach dem Backen des Bodens werden Aluminiumfolie oder Backpapier und die Füllung wieder entfernt. Den Teigboden nun bei mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 min. backen.



[Link zum Rezept: Apfelkuchen mit Eierlikör "Verpoorten-Apfel-Quarkcreme-Kuchen"](#)

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

# Apfelkuchen mit Eierlikör "Verpoorten-Apfel-Quarkcreme-Kuchen"

## Verpoorten-Apfel-Quarkcreme-Füllung:

Eier trennen. Quark, Schmand, Puderzucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und die Eigelbe in eine Schüssel geben und verrühren. Die Amarettokekse mit einem Mörser zu Krümeln zermahlen und in die Masse geben. Löffelweise die Speisestärke hinzufügen und cremig rühren. Das Eiweiß der Eier zu einem steifen Schnee schlagen und unter die Eierlikör-Quarkmasse heben. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse trennen und in dünne Scheiben schneiden. Den Boden aus dem Ofen nehmen und die Aluminiumfolie oder das Backpapier mit den getrockneten Erbsen wieder entfernen. Eine Lage Apfelscheiben kreisförmig auf dem Teigboden verteilen. Nun die Quarkcreme darüber streichen und wieder kreisförmig die Äpfel darüber verteilen. Zum Schluss die eingelegten Rum-Rosinen darüber verteilen. Den Kuchen bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen und dann bei offener Backofentür langsam auskühlen lassen.

[Link zum Rezept: Apfelkuchen mit Eierlikör "Verpoorten-Apfel-Quarkcreme-Kuchen"](#)