

Apfelkuchen mit Eierlikörhaube

Zutaten

für einen Apfelkuchen:

- Zitronenschale
- Zitronensaft einer Zitrone
- 120 g Margarine
- 80 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 3 Eier
- 200 g Mehl
- 2 TI Backpulver
- 4 Äpfel
- 1 TI Zimt
- 1 TI Puderzucker
- 1 Springform (mit Backpapier ausgelegt)
- 4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Die Margarine mit dem Zucker, Vanillezucker, den Eiern (mit dem Rührgerät) cremig rühren und dann das mit dem Backpulver und der Zitronenschale vermischte Mehl mit dem Knethaken unterrühren. Die Äpfel schälen und entkernen und vierteln. Die Viertel nochmals in dünne Scheiben schneiden und dann mit dem Zitronensaft und dem Zimt vermischen.

Zwei Drittel des fertigen Teiges in die Springform füllen und mit den Äpfeln belegen. Den restlichen Teig mit 4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und über die Äpfel streichen. Danach den Kuchen im Ofen auf ca. 160 Grad (Umluft) für 45 min. backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben. Fertig!

[Link zum Rezept: Apfelkuchen mit Eierlikörhaube](#)

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