

Verpoorten-Apfel-Mandel-Kuchen

Zutaten

Mürbeteig f. den Apfelkuchen:

250 g Mehl
1 TI Backpulver
125 g Butter
70 g Zucker
2 Pkg Vanillezucker
1 Ei

Eierlikör Pudding-Füllung:

1 Pkg Puddingpulver Vanille
2 El Zucker
400 ml Milch
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Apfelkuchen-Füllung:

1 kg Äpfel säuerlich
Saft einer Zitrone
1 TI Zimt
3 El Zucker
50 g Mandeln gemahlen

Mandel-Belag f. den Apfelkuchen:

100 g Mandelstifte
60 g Butter
60 g Zucker
5 El Sahne

Zubereitung

1. Für den Pudding die Milch mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen. Puddingpulver mit Zucker mischen und mit 5 Esslöffel des Milch-Eierlikör-Gemisches anrühren. Die übrige Eierlikör-Milch zum kochen bringen, vom Herd nehmen, das angerührte Puddingpulver einrühren und erneut kurz aufkochen bis der Pudding sich eindickt. Den Pudding in eine Schüssel füllen, mit Klarsichtfolie abdecken (direkt auf die Puddingoberfläche) und abkühlen lassen.
2. Für den Mürbeteig alle Zutaten miteinander verkneten. Den Teig zur Kugelformen, in Klarsichtfolie wickeln und für ca. 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Für die Apfelfüllung die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, achteln, jede Apfelspalte in dünne Scheiben schneiden und in Zitronensaft marinieren. Die Apfelstücke mit Zucker, Zimt und Mandeln mischen.



[Link zum Rezept: Verpoorten-Apfel-Mandel-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

Verpoorten-Apfel-Mandel-Kuchen

4. Den Mürbeteig ausrollen und eine gefettete 26cm Springform auskleiden. Die Äpfel in die Form füllen und den Pudding auf die Äpfel verteilen.

5. Für den Mandelbelag die Butter schmelzen und Zucker, Sahne und Mandeln unterrühren. Die Mandelmasse auf dem Eierlikör-Pudding verteilen.

6. Den Apfelkuchen für 40-50 min bei 180 °C backen.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Apfel-Mandel-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