

Helle Apfel-Welle mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Apfelkuchen Zutaten für ein Backblech:

Apfelkuchenteig:

250 g weiche Margarine
200 g Zucker
2 Pkg Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier
370 g Weizenmehl
3 TL Backpulver
1 El Milch
100 g gehackte Mandeln

1 kg Äpfel

Buttercreme mit Verpoorten Original Eierlikör:

2 Pkg Vanillepudding
70 g Zucker
300 ml Verpoorten Original Eierlikör
500 ml Milch
350 g Butter
70 g Puderzucker

Schokoguss für den Apfelkuchen:

400 g Zartbitterschokolade
40 g Kokosfett

Zubereitung

Als erstes die Grundlage für die Buttercreme herstellen. Dazu das Vanillepuddingpulver mit Zucker und ca. 200 ml der Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Verpoorten Original Eierlikör aufkochen, das angerührte Puddingpulver einrühren, aufkochen lassen, dann in eine Schüssel füllen, mit einer Klarsichtfolie abdecken und erkalten lassen. Das könnt ihr gut einen Tag vorher machen!

Den Backofen auf 170°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech leicht einfetten. Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen. Dazu Margarine mit Zucker, Bourbon-Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Am Schluss Milch und Mandeln unter den Teig heben. Den Teig gleichmäßig auf dem Blech verstreichen, die Äpfel darüber streuen und dann ca. 35 bis 40 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

Wenn der Kuchen kalt ist, die Buttercreme herstellen. Die Zutaten für die Creme sollten alle Zimmertemperatur haben! Die Butter zusammen mit dem (gesiebten) Puderzucker richtig schaumig schlagen, so dass sie schon fast weiß wird. Dann nach



[Link zum Rezept: Helle Apfel-Welle mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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

Helle Apfel-Welle mit Verpoorten Original Eierlikör

und nach langsam den Pudding löffelweise unterrühren. Dabei immer weiter mit dem Rührgerät mixen. Wenn alle Zutaten miteinander verrührt sind, kann die Creme auf dem Kuchen verteilt werden. Dabei könnt ihr gut einen eckigen Backrahmen zu Hilfe nehmen! Den Kuchen dann möglichst kühl stellen, damit die Buttercreme mit Verpoorten Original Eierlikör schön fest werden kann.

Für den Schokoguss die Schokolade zusammen mit dem Kokosfett bei kleiner Flamme in einem Topf langsam erhitzen und dabei gut miteinander verrühren. Den Guss soweit abkühlen lassen, dass die Masse noch lauwarm ist. Dann gleichmäßig und zügig auf der Buttercreme verteilen. Ganz nach Art der Donauwellen könnt ihr dann mit einer Gabel zum Beispiel Wellen in den Schokoguss machen!

Den Guss nur noch fest werden lassen und dann guten Appetit!

Leser-Tipp

Dieser Apfelkuchen schmeckt am 2. Tag noch besser :-)

[Link zum Rezept: Helle Apfel-Welle mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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