

kleiner Bratapfelkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Zutaten für den Mürbeteig:

200 g Mehl

90 g Zucker

100 g Butter

1 Ei (Größe S)

2 gestr. TL Backpulver



Zutaten für die Bratapfelfüllung:

4 säuerliche Äpfel

50 g Mandelstifte

5 g Butter

65 g Zucker

1 gestr. TL Zimt

350 g Schlagsahne

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

½ Pkg Vanillepuddingpulver

Zubereitung

Dieses Rezept ist für eine 20 cm Springform. Aus den Zutaten für den Mürbeteig einen glatten Teig kneten und diesen eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Die Mandelstifte bei mittlerer Hitze in einer Pfanne leicht anrösten und in eine kleine Schüssel geben. In die bereits heiße Pfanne, die Butter zerlassen und die Apfelstückchen leicht anbraten, diese dann mit 2 Esslöffel Zucker bestreuen bis die Apfelstückchen leicht karamellisieren und zum Schluss den Zimt dazugeben und gut umrühren.

Die Sahne zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem restlichen Zucker kurz aufkochen, das Puddingpulver einrühren und von der Kochstelle nehmen.

Den Mürbeteig ca. 10 Minuten vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teig ausrollen und in die gefettete Springform auslegen (inklusive den Rand). Die Apfelstücke und die Hälfte der gerösteten Mandeln auf dem Teig verteilen. Den Pudding noch heiß über die Äpfel geben und mit den restlichen Mandelstiften bedecken.

In dem vorgeheizten Ofen 60-70 Minuten bei 180°C auf mittlerer Stufe backen. Wichtig den Kuchen vor dem Verzehr einen Tag kühl aufbewahren.

Leser-Tipp

Die Bratapfelkuchen-Füllung kann natürlich auch mit Rosinen ergänzt werden.

[Link zum Rezept: kleiner Bratapfelkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)