

Apfelkuchen mit Zuckerguss und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 8 Apfelkuchenstücke:

65 g weiche Butter
100 g Zucker
2 Eier (große L)
235 g Mehl
10 g Backpulver
170 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
650 g säuerliche Äpfel (3 Äpfel)
50 g gehackte mandeln
4 El Sultaninen

Apfelkuchen-Eierlikör-Guss:

60 g Puderzucker
2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Butter mit Zucker mehrere Minuten schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise einarbeiten. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mandeln und Sultaninen unterrühren. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen. Äpfel Würfeln und sofort unter den Teig heben. Den Teig in eine Springform (Durchmesser 20cm) füllen und bei 190°C ca 50-60 min backen (Garprobe machen).

Den Apfelkuchen abkühlen lassen. Wenn der Apfelkuchen nur noch eine geringe Restwärme hat, den Puderzucker mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör anrühren und den zähflüssigen Guss mit einem Pinsel auf den noch leicht warmen Apfelkuchen streichen.



[Link zum Rezept: Apfelkuchen mit Zuckerguss und 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