

Blitzschneller Apfelkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

4-5 Äpfel (je nach Größe und Verfügbarkeit,
wie z.B. Boskop, Elstar etc.)

1 Tasse Zucker

1 Prise Vanillesalz

2-3 Eier, je nach Größe

½ Tasse Verpoorten Original Eierlikör

1 Tasse Mehl

½ Pkg Backpulver

je nach Wunsch:

Zimt und/oder Anis

Rosinen (evtl. vorher in Rum legen und gut abtropfen lassen)

Puderzucker zum Garnieren



Zubereitung

1. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Eier, Eierlikör, Vanillesalz und Zucker solange schaumig rühren, bis die Masse cremig ist. Mehl, Backpulver und evtl. Zimt und/oder Anis vermischen und unter die Masse rühren.
3. Die geschälten, entkernten Äpfel in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke in der Springform verteilen und, falls gewünscht, die Rosinen darüber geben.
4. Zum Schluss die Masse über die Äpfel geben und ca. 30 Min. backen (auf Anleitung des Backofens achten!).
5. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Den fertigen Apfelkuchen nicht abdecken, da die knusprige Oberfläche sonst weich wird!

Leser-Tipp

Tipp: Den fertigen Apfelkuchen nicht abdecken, da die knusprige Oberfläche sonst weich wird!

[Link zum Rezept: Blitzschneller Apfelkuchen 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