

# Eierlikör-Apfelkuchen mit Eierlikörguss

## Zutaten

100 g Butter (Zimmertemperatur)  
100 g weißer Zucker  
80 g brauner Zucker  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Ei  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
100 ml Milch  
280 g Mehl  
2 TI Backpulver  
3 Äpfel

100 g Puderzucker  
3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Butter mit Zucker und dem Vanillezucker weich rühren, das Ei dazu geben und alles schaumig schlagen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Milch dazu geben und gut rühren. Mehl und Backpulver unterheben. Alles in eine 28er Form füllen. Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden und auf den Teig verteilen. Bei 170° Umluft ca. 50 Minuten backen.

Wenn der Apfelkuchen abgekühlt ist noch den Zuckerguss darauf verteilen: Dafür 100 g Puderzucker und 3 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren und auf den Kuchen verteilen.

## Leser-Tipp

Leicht warm ein Traum!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Apfelkuchen mit Eierlikörguss](#)

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