

# geschichtete Apfel-Nuss-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für ca. 16 Stücke Apfel-Nuss-Torte mit Eierlikör:

Für den Boden:

250 g Mehl  
3 TI Zucker  
100 g Margarine  
100 ml Wasser

Für die Nussfüllung:

300 g gemahlene Haselnüsse  
120 g Zucker  
ca. 5 Tropfen Backöl Bittermandel  
1 Ei  
ca. 5 El Wasser

Für den Verpoorten-Guss:

300 g saure Sahne  
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
4 Eier

Für die Quarkfüllung:

500 g Magerquark  
50 g Zucker  
2 Pkg Vanillin-Zucker  
1 Ei

Außerdem:

ca. 750 g Äpfel  
1 Packung (= 10 Blätter) Yufka- oder Strudelteig  
120 g Butter (geschmolzen)  
nach Geschmack: 3 TL Zimt-Zucker-Mischung

## Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig herstellen, indem alle Zutaten schnell miteinander verknetet und dann, in Alufolie gewickelt, ca. 30 Minuten kalt gestellt werden. Die Zutaten für die beiden Füllungen und den Verpoorten-Guss jeweils einfach miteinander gut verrühren. Die Äpfel schälen und in schmale Spalten schneiden.

Eine Backform (28 cm Durchmesser) einfetten. Den Knetteig gleichmäßig auf dem Boden verteilen und einen ca. 2 cm hohen Rand hochziehen.



[Link zum Rezept: geschichtete Apfel-Nuss-Torte 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

## geschichtete Apfel-Nuss-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör

Eine Strudelteigplatte darauf legen, überstehende Ränder nach innen falten und mit geschmolzener Butter bestreichen. Die Hälfte der Nussmischung darauf verteilen und mit ca. 6 bis 8 EL Verpoorten-Guss begießen. Eine Strudelteigplatte darauf legen, überstehende Ränder nach innen falten und mit geschmolzener Butter bestreichen. Die Hälfte der Quarkfüllung darauf verteilen, eine Strudelteigplatte darauf legen, überstehende Ränder nach innen falten und mit geschmolzener Butter bestreichen. Die Hälfte der Äpfel gleichmäßig darauf verteilen, mit ca. 6 bis 8 EL Verpoorten-Guss begießen. Zwei Strudelteigplatten darauf legen, überstehende Ränder nach innen falten und mit geschmolzener Butter bestreichen.

Diese Schichtung ein weiteres Mal wiederholen: Nussmischung, Quarkfüllung und Äpfel, dazwischen die Strudelteigplatten (mit geschmolzener Butter bestrichen) und die Nussmischung sowie die Äpfel mit Verpoorten-Guss begießen. Die geschichtete Apfel-Nuss-Torte oben drauf mit dem restlichen Verpoorten-Guss begießen.

Den Backofen auf 170°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Torte ca. 75 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Danach die Ränder vorsichtig lösen und in der Backform auskühlen lassen.

### Leser-Tipp

In der Herbst- und Vorweihnachtszeit schmeckt die Nuss-Apfel-Torte besonders gut, wenn ihr die Äpfel mit etwas Zimt-Zucker-Mischung verfeinert!

[Link zum Rezept: geschichtete Apfel-Nuss-Torte mit Verpoorten Original Eierlikör](#)