

# gedeckter Apfelkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

750 g Mehl  
1 Pkg Backpulver  
400 g Butter  
250 g Zucker  
5 Eier  
1,5 kg Äpfel  
2 Pkg Vanille-Puddingpulver  
1 TI Zimt  
200 g Puderzucker  
0,25 l VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
Saft einer Zitrone



## Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Butter, 125 g Zucker, Eier und ein Prise Salz in einer Schüssel verkneten. Den Teig abdecken und ca. 30 Minuten kühl stellen (im Sommer in den Kühlschrank). In dieser Zeit die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die restlichen 125 g Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör köcheln lassen. Die Äpfel und den Zimt dazugeben. Das Vanille-Puddingpulver in eine Tasse Wasser einrühren und in den Apfelkompott geben.

Den Teig halbieren. Eine Teighälfte auf dem Backblech ausrollen. Mit einer Gabel einstechen. Das Apfelkompott darüber verteilen. Die andere Hälfte des Teiges auch ausrollen und als Decke obendrauf legen. Im vorgeheizten Ofen 180°C für 40 Minuten backen. Den Puderzucker mit dem Saft einer Zitrone und 3 EL Wasser klumpenfrei rühren und auf der Kuchendecke verteilen.

[Link zum Rezept: gedeckter 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