

# Apfel-Cheesecake mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für einen Apfelkuchen:

180 g Butterkeks  
100 g zerlassene Butter  
12 Blatt Gelatine  
350 g Schlagobers  
150 g Zucker  
3 Pkg Frischkäse (à 175 g)  
Eierlikör nach Geschmack  
2 - 3 Äpfel  
1/4 l Apfelsaft



## Zubereitung

Zerbröselte Butterkeks mit Butter mischen und auf den Boden einer Springform (24 cm) geben. 6 Blatt Gelatine im kalten Wasser einweichen. Schlagobers schlagen und Frischkäse mit Zucker cremig rühren. Ausgedrückte Gelatine im Eierlikör auflösen und zur Frischkäsemasse geben, Schlagobers unterrühren auf den Boden geben. Kalt stellen.

6 Blatt Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die Äpfel klein scheiden. Den Apfelsaft erwärmen und Gelatine darin auflösen, Apfelstücke dazugeben und abkühlen lassen und dann auf der Eierlikörtorte verteilen. Dann kalt stellen.

[Link zum Rezept: Apfel-Cheesecake 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