

Apfel-Haferflocken-Kuchen mit Verpoorten Original Eierlikör-Marzipan-Buttercreme

Zutaten

für den Apfelkuchen mit Eierlikör:

200 ml neutrales Pflanzenöl

200 g Zucker

2 Eier

185 g Mehl

3/4 TI Natron

1/2 TI Salz

65 g Haferflocken zarte

1 TI Zimt

2 Boskop Äpfel geraspelt

65 g Mandeln gemahlen

400 ml Milch

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pkg Puddingpulver Vanille

3 El Zucker

50 g Marzipan

200 g Butter

100 g Mandelblättchen

2 Marzipanäpfel



Zubereitung

Öl und Zucker dick-cremig aufschlagen, nacheinander die Eier unterrühren. Mehl, Natron, Salz, Zimt und Haferflocken unterrühren. Äpfel und Mandeln unterheben. Den Apfelteig in eine 20 cm Springform füllen und bei 190°C 40-50min backen (Garprobe). Den Apfelkuchen abkühlen lassen und in zwei Böden aufteilen.

Die Milch mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen. 5 Esslöffel davon abnehmen und mit dem Zucker und dem Puddingpulver anrühren. Die übrige Eierlikör-Milch-Mischung zum Kochen bringen und dann vom Herd nehmen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Das Marzipan in kleinen Flöckchen im heißen Pudding auflösen. Den heißen Pudding in eine Schale füllen. Damit sich keine Haut bildet, den Pudding mit Klarsichtfolie abdecken (direkt auf den Pudding legen) und abkühlen lassen. Die weiche Butter cremig aufschlagen und den abgekühlten Pudding (Raumtemperatur) löffelweise unterrühren. Die Buttercreme kaltstellen bis sie streichfähig ist.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen.

Etwas Buttercreme zwischen die Böden streichen, die restliche Buttercreme auf die Torte streichen. Geröstete Mandelblättchen an den Rand drücken und die Torte mit Marzipanäpfeln dekorieren.

[Link zum Rezept: Apfel-Haferflocken-Kuchen mit Verpoorten Original Eierlikör-Marzipan-Buttercreme](#)

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