

# Apfelkuchen mit Vanille-Eierlikör-Soße

## Zutaten

für den Apfelkuchen mit Eierlikör:

- 360 g Mehl
- 2 TI Backpulver
- 1/8 TI Salz
- 1/2 TI gemahlene Nelken
- 1/4 TI geriebene Muskatnuss
- 170 g Butter
- 170 g Zucker
- 4 große Äpfel säuerliche Äpfel
- 2 Eier
- 100 ml Milch
- 80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 TL Zucker

Vanille-Eierlikör-Soße:

- 400 ml Milch
- 50 g Zucker
- 4 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zubereitung

Den Backofen auf 190 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Springform fetten und mehlen. Mehl, Backpulver, Salz, Nelkenpulver und Muskatnuss in eine große Schüssel sieben. Die Butter in Scheibchen oder Flöckchen dazu geben und alles zu einer krümeligen Masse verarbeiten (geht schnell mit den Fingern). Den Zucker untermischen. Die Äpfel schälen, entkernen und zuerst in ca. 0,5 cm dicke Scheiben und dann in Stückchen schneiden. Apfelstücke unter das Mehlgemisch rühren. Eier, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Milch miteinander verquirlen und zum Apfel-Mehlgemisch geben. Schnell unterrühren, so das so gerade eben eine teigartige Konsistenz entstanden ist. Den Teig in die Backform füllen, glatt streichen und mit dem verbliebenen Zucker bestreuen. In den Ofen geben und ca. 50-60 Minuten backen. Meinen Apfelkuchen musste ich ca. 60 Minuten im Ofen lassen, da die Stäbchenprobe mir an einem Rand gezeigt hat, das der Teig noch nicht ganz durchgebacken war. Den Apfelkuchen herausnehmen, kurz auskühlen lassen (ca. 5 Minuten) und dann den Springformrand entfernen.

Für die Vanillesoße wird die Vanilleschote vorbereitet: Mit einem Messerrücken die Vanilleschote entlang streichen - so löst sich das Vanillemark schon mal etwas von den Wänden. Dann mit einem spitzen Messer die Vanilleschote auf einer Seite aufritzen und die beiden Seiten auseinander biegen. Jetzt mit dem Messerrücken das Vanillemark aus der Vanilleschote heraus schaben. Die Milch in einen Topf geben und die ausgekratzte Vanilleschote mit dem Mark in die Milch geben. Einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Für ein noch intensiveres Vanille-Aroma kann man diesen Schritt bereits Stunden vorher (oder über Nacht) vorbereiten. Für die weitere Verarbeitung muss man die Milch dann allerdings wieder erwärmen! Die Vanilleschote aus der Milch entfernen (wer das Mark nicht in seiner Vanillesoße mag, kann die Milch auch noch durch ein feines Haarsieb gießen) und den Topf wieder auf den Herd stellen. Milch erhitzen, sie soll aber nicht mehr kochen!

Die Eigelbe mit dem Zucker verquirlen. Jetzt etwas von der heißen Vanillemilch unter rühren zu den Eigelben geben und gut verquirlen. Dann unter ständigem Rühren alles in die Vanillemilch rühren. Solange erhitzen, bis die Soße angegedickt ist.



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

# Apfelkuchen mit Vanille-Eierlikör-Soße

WICHTIG: ab jetzt darf es nicht mehr aufkochen!! Vom Herd nehmen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren und abkühlen lassen. Dabei entweder mit einem Stück Klarsichtfolie abdecken (direkt auf die Soße legen) oder regelmäßig umrühren, damit sich keine Haut bildet.

## Leser-Tipp

Am besten schmeckt der Apfelkuchen natürlich handwarm und auch die Vanille-Eierlikör-Soße schmeckt lauwarm einfach nur toll!

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

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