

Gedeckter Apfelkuchen mit Verpoorten Original

Zutaten

(für eine 26 cm Springform)

Apfelkuchen-Teig:

300 g Mehl

50 g Zucker

190 g Butter

4 cl Wasser (kalt)

Apfelkuchen-Füllung mit Eierlikör:

100 g Rosinen

3 El Rum

1 kg Äpfel Boskop

3 El Zitronensaft

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g Apfelmus

70 g Zucker

2 TI Zimt

100 g Mandeln gehackt

Zuckerguss:

200 g Puderzucker

3 El Zitronensaft

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten. Den Apfelkuchen-Teig in Folie wickeln und für 30 min kühl stellen. Die Rosinen mit heißem Wasser überbrühen, das Wasser abgießen und mit dem Rum übergießen. Die Äpfel schälen entkernen, raspeln und mit Zitronensaft vermengen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit dem Apfelmus, dem Zucker, dem Zimt und den Mandeln verrühren. Die Mischung unter die Äpfel rühren.

Etwas mehr als die Hälfte des Apfelkuchen-Teigs ausrollen, die Springform damit auskleiden und die Apfelkuchen-Füllung einfüllen. Den übrigen Apfelkuchenteig ausrollen und passend für die Springform zuschneiden. Den Teigdeckel auflegen und am Rand etwas andrücken. Für 35 min bei 180°C backen. Aus dem Puderzucker und dem Zitronensaft einen dicken Guss anrühren und die Oberfläche des abgekühlten Kuchens damit bestreichen.



[Link zum Rezept: Gedeckter Apfelkuchen mit Verpoorten Original](#)

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