

Verpoorten-Apfel-Schnittchen

Zutaten

für den Apfelkuchen mit Eierlikör:

3 Eier

125 g Butter geschmolzen

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Ei Zucker

1 kg Äpfel (Elstar)

Saft einer Zitrone

3 Ei gemahlene Mandeln

1 TI Zimt

70 g Zucker

75 g Mandelblättchen

1 Paket Yufka-Teig für Baklava (470 g)



Zubereitung

Ein Ei trennen, das Eigelb beiseite stellen. Eiweiß, zwei Eier, geschmolzene Butter, ein Ei Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit einem Schneebesen dick-cremig aufschlagen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln und mit Zimt, 70 g Zucker, gemahlene Mandeln vermengen.

Ein Backblech ölen oder vollständig mit Backpapier auslegen. Das erste Teigblatt auf das Backblech legen und mit der Eimasse mit einem Backpinsel bestreichen. Das nächste Blatt auflegen und ebenfalls mit der Eimasse anfeuchten. So fortfahren, bis die Hälfte der Teigblätter verbraucht sind. Die Äpfel auf der mittleren angefeuchteten Teiglage verteilen, dann eine weitere Lage Teig auf die Äpfel legen und ebenfalls mit der Eimasse anfeuchten. Mit dem Schichten fortfahren bis alle Teigblätter verbraucht sind. Die oberste Teiglage mit dem Eigelb bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Den Kuchen in 15 gleich große Stücke schneiden. Bei 180°C 30min backen

[Link zum Rezept: Verpoorten-Apfel-Schnittchen](#)

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