

schnell gemachtes Kuchen-Rezept "Eierlikör im Apfelglück"

Zutaten

für den Apfelkuchen:

6 Äpfel

Fertig-Tarte-Teig

150 ml Sahne

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Pkg Vanillezucker

3 Eier

Zimt



Zubereitung

Den Backofen vorheizen. Den Tarteteig in einer Backform nach Anleitung zubereiten. Die Äpfel achteln und in der Backform verteilen. Die restlichen Zutaten vermengen und über die Äpfel gießen und sofort backen.

Backzeit: ca. 45 min. bei 200 Grad Umluft im Backofen.

Leser-Tipp

Den Kuchen noch warm essen und vorher noch etwas Eierlikör darüber gießen! Herrlich lecker!

[Link zum Rezept: schnell gemachtes Kuchen-Rezept "Eierlikör im Apfelglück"](#)

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