

Eierlikör-Krokant-Apfelkuchen mit Verpoorten Original

Zutaten

1 kg Äpfel
1 Zitrone
250 g Zucker
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pkg Vanillepuddingpulver
80 g Johannisbeergelee
1 Ei Speisestärke
375 g Mehl
250 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz
100 g Mandeln gehackt
2 Ei Milch
1 Tl. Puderzucker



Zubereitung

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, würfeln. Mit 4 Ei Zitronensaft mischen. 75 g Zucker und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Aufkochen und zugedeckt 3 - 4 min köcheln lassen. Puddingpulver, Stärke und 6 Ei kaltes Wasser glatt rühren, unter die Äpfel mischen und kurz aufkochen lassen. Ca. 2 Std. auskühlen lassen.

Das Mehl, 175 g Zucker, 200 g Butter, Ei, Salz und Zitronenabrieb glatt verkneten. In Folie wickeln und ca. 1,5 Std. kalt stellen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Ein Drittel vom Teig zur Seite legen. Den Teig auf bemehlter Fläche auf rund ausrollen. Die Form damit auslegen, den Rand ca. 5 cm hoch drücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit Johannisbeergelee bestreichen. Den Apfelkompott einfüllen. Das Drittel Restteig auf ca. 26 cm rund ausrollen, auf das Kompott legen und die Teigränder zusammendrücken. Backen bei Umluft 175° zunächst ca. 40 min.

Für den Kuchenbelag:

Mandeln, 50 g Butter und 75 g Zucker aufkochen, Milch unterrühren. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen. Mandelguß auf den Kuchen streichen, so dass ca. 2 cm Rand frei bleiben. Weitere 10 min zu Ende backen. Kuchen in der Form ca. 6 Std. auskühlen lassen. Herauslösen, mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt lecker VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörsahne. Der Eierlikörkuchen darf dafür auch gern noch etwas warm sein!

Leser-Tipp

Lau warm ist dieser Kuchen einfach ein Genuss, richtig zum verlieben.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Krokant-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