

Eierlikör-Bratapfelstern mit Verpoorten Original

Zutaten

für einen Weihnachtskuchen (24er Backring):

für den Biskuit:

6 Eier
220 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
280 g Mehl
2 TI Backpulver
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Bratapfelfüllung:

6 mittelgroße Äpfel
800 ml Apfelsaft
50 g gemahlene Haselnüsse
50 g Rosinen
2 TI Zimtpulver
3 El Speisestärke
6 Blatt weiße Gelatine

für die Dekoration:

200 ml Sahne
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Pkg Sahnesteif
etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

1. Für den Biskuit die Eier, Zucker und Vanillezucker auf höchster Stufe in der Küchenmaschine ca 15 Minuten cremig rühren. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und gut unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 50 Minuten backen (Stäbchenprobe nicht vergessen). Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

2. Für die Füllung die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit 500 ml Apfelsaft aufkochen lassen und ca 10 Minuten köcheln. Die Gelatine nach Packungseinweisung einweichen. Das Zimtpulver und die Rosinen unterrühren. Die Speisestärke in den restlichen 300 ml Apfelsaft glatt rühren. Zu den Äpfeln geben und nochmal aufkochen lassen und umrühren bis die Masse etwas eindickt. Nun die Nüsse unterrühren und die Gelatine in der warmen Masse auflösen.

3. Den Biskuit einmal waagrecht durchschneiden. Aus dem oberen Teil mittig einen Stern ausschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und den Tortenring herumstellen. Sobald die Bratapfelfüllung anfängt zu gelieren bis auf 4-5 EL auf den Boden geben. Nun den oberen Boden auflegen und mit der zurückbehaltenen Füllung die sternförmige Mitte auffüllen. Nun die Torte mindestens für vier Stunden in den Kühlschrank stellen.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Bratapfelstern 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

Eierlikör-Bratapfelstern mit Verpoorten Original

4. Den Tortenring lösen und die komplette Torte mit einem scharfen Messer zur Sternform schneiden. Die Sahne mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen und mit dem Sahnefest aufschlagen. Die Oberseite der Torte damit bestreichen, wer möchte kann damit auch die komplette Eierlikörtorte einstreichen. Nun auf der Sahne noch etwas Verpoorten Eierlikör träufeln und genießen :-)

[Link zum Rezept: Eierlikör-Bratapfelstern 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