

# Apfel-Walnuss-Kuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

Apfelsaison 2015 - Neue Apfelkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Teig :

270 g Mehl

130 g Butter

70 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

1 Ei

Etwas Salz

Creme:

50 g Zucker

50 g Butter

1/2 Pkg Vanillezucker

1 Ei

50 g Mehl

50 g Walnüsse klein gehackt

Apfel-Belag:

1 kg Äpfel

1 TL Zimt

40 g Zucker

Etwas Zitronensaft

Eierlikörcreme-Belag:

100 g Walnüsse

80 g Honig

50 ml Sahne

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

25 g Butter

## Zubereitung

Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig kneten und in eine gefertigte 26 er Form auslegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Apfel schälen und in kleine Würfel oder dünne Scheiben schneiden, mit Zucker, Zimt und Zitronensaft mischen.

Für die Creme: Butter, Zucker, Vanillezucker verrühren, Ei dazu sowie Mehl und Walnüsse. Die Creme auf den Mürbeteig streichen und Apfel-Zucker- Zimt Mischung oben drauf. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 Grad 15 min. backen, danach weitere 30 min. bei ca. 170 Grad.



[Link zum Rezept: Apfel-Walnuss-Kuchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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

# Apfel-Walnuss-Kuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

In der Zwischenzeit Honig, Sahne u. Butter unter Rühren 2 min kochen. 2 min abkühlen lassen, Walnüsse, Mehl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben. Nach ca. 45 min. Backzeit die Eierlikörcreme mit den Walnüssen auf die Äpfel geben und weitere 15 min. backen.

## Leser-Tipp

Warm anschneiden und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darüber...hmmmm

[Link zum Rezept: Apfel-Walnuss-Kuchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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