

Apfel-Blaubeer-Kuchen mit VERPOORTEN Eierlikör-Guss

Zutaten

Für den Teig:

150 g Butter

150 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

175 g Mehl

1 TL Backpulver

5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für den Guss:

120 g Schmand

30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

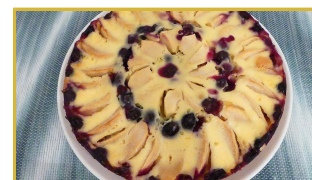
30 g Zucker

2 Eier

1 Vanillezucker

300 g Äpfel

125 g Blaubeeren



Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Mehl und Backpulver miteinander mischen und portionsweise zur Zucker-Butter-Masse geben und verrühren. Zum Schluss noch VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen und unterrühren.

Für den Guss Schmand, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker, Eier und Vanillezucker verquirlen bis eine homogene Masse entsteht.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen, darauf die Hälfte des Gusses verteilen, abwechselnd von außen nach innen je eine Reihe mit Blaubeeren und Apfelscheiben legen und mit dem restlichen Guss übergießen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 150°C für eine Stunde backen.

[Link zum Rezept: Apfel-Blaubeer-Kuchen mit VERPOORTEN Eierlikör-Guss](#)

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