

Eierlikör-Tassen-Kuchen "Verpoorten-Eierlikör-Apfel-Rosen im Glas"

Zutaten

Kuchenteig:

300 g Mehl

1 Pkg Backpulver

6 Ei Milch

6 Ei Pflanzenöl

75 g Zucker

150 g Magerquark

1 Messerspitze gemahlene Vanille



Füllung für den Eierlikör-Tassen-Kuchen:

500 g gewürfelte Äpfel

200 ml + 50 ml Apfelsaft

2 Ei Zucker

125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pkg Vanille-Puddingpulver zum Kochen für 0,5 l Flüssigkeit

Deko: 2 rotschalige Äpfel

6 Weckgläser mit je 250 ml Inhalt, etwas Fett zum einfetten der Gläser

Zubereitung

Füllung für den Eierlikör-Tassen-Kuchen: Die gewürfelten Äpfel mit den 200 ml Apfelsaft zum Kochen bringen, das Puddingpulver mit dem Zucker und den 50 ml Apfelsaft anrühren und in das kochende Apfelkompott einrühren, kurz aufkochen, von der Herdplatte nehmen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Etwas abkühlen lassen und in der Zwischenzeit den Teig zu bereiten.

Für den Teig alle angegebenen Zutaten in eine Schüssel geben und mit Knethaken einen Teig herstellen, nicht zu lange rühren, dann klebt er auch nicht. Auf einer bemehlten Platte ca. 30 x 30 cm ausrollen, das Kompott darauf verteilen, an einer Längsseite ca. 10 cm breit frei lassen (da das Kompott sich etwas herausdrückt beim Aufrollen). Dann vorsichtig in sechs 5 cm breite Scheiben schneiden, und die Scheiben mit Hilfe einer Palette in die gefetteten Gläser setzen, Schnittflächen nach unten.

Zuletzt die rotschaligen Äpfel waschen, in Viertel schneiden und entkernen. Sehr schmale Scheiben von den Vierteln schneiden und mit der Schalenkante nach oben im Kreis auf die Apfelschnecken in den Gläsern setzen. Die so gefüllten Gläser auf einen Rost mittig in den auf 180°C vorgeheizten Backofen stellen und ca. 30 Min. backen. Nach dem Backen, wenn gewünscht, die heißen Gläser sofort mit Gummiring und Deckel verschließen und zuklammern.

Leser-Tipp

Der Teig ist relativ weich, aber mit Hilfe eines Tortenhebers oder Palette, kann man die Schnecken ganz gut in die Gläser setzen. Zum Servieren etwas Eierlikörsahne dazu reichen!

[Link zum Rezept: Eierlikör-Tassen-Kuchen "Verpoorten-Eierlikör-Apfel-Rosen im Glas"](#)

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