

# Kuchen im Glas mit Eierlikör "Bratapfel-Küchlein mit Verpoorten Original Eierlikör"

## Zutaten

(für 5 Bratapfel-Eierlikörkuchen im Glas)

für den Teig :

- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 gute Prise Zimt

Eierlikör-Vanillepudding-Mischung:

- 1/2 Packung Vanille-Puddingpulver
- 200 ml Milch
- 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 EL Zucker

Bratapfelmischung :

- 80 g Marzipan
- 2 EL Rosinen
- 1/2 geschälter, fein gewürfelter Apfel
- 1 Prise Zimt
- 1 EL brauner Zucker
- 1 EL brauner Rum

Dekoration:

- kandierte Apfelscheiben
- ( 1 Apfel, 100g Zucker, 4 EL Apfelsaft )

## Zubereitung

Die 5 Gläser einfetten und den Backofen auf 175°C vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann die Eier dazu geben und so lange aufschlagen, bis eine cremig-schaumige Masse entsteht. Mehl, gemahlene Haselnüsse, die Prise Salz, Zimt und Backpulver miteinander vermischen und portionsweise unter den Teig rühren. Für die Bratapfelmischung werden die gewürfelten Apfelstücke, Marzipan, brauner Zucker, Rum, Rosinen und Zimt gut miteinander verknetet. Dann befüllt man die eingefetteten Gläser mit je einem Esslöffel Teig. Darüber kommen 2 EL der Bratapfelmischung und zum Abschluss nochmals 2 EL der Teigmischung. Danach werden die Kuchen im vorgeheizten Backofen für ca 30 Minuten gebacken.



[Link zum Rezept: Kuchen im Glas mit Eierlikör "Bratapfel-Küchlein 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

# Kuchen im Glas mit Eierlikör "Bratapfel-Küchlein mit Verpoorten Original Eierlikör"

Während dessen kann man die kandierten Apfelscheiben und den Eierlikör-Pudding vorbereiten. Dazu den Apfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in feine Spalten schneiden. Den Zucker mit Apfelsaft in einem kleinen Topf schmelzen und leicht köcheln lassen. Danach die Apfelspalten einzeln kurz dazu geben, von beiden Seiten mit dem Sirup bedecken und auf einem Backpapier auskühlen lassen.

Für den Pudding die Milch mit dem Zucker aufkochen, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Puddingpulver verrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind und unter die köchelnde Milch rühren bis der Pudding andickt und dann bei Seite stellen.

Wenn die Eierlikör-Küchlein fertig gebacken sind, etwas abkühlen lassen, die Puddingcreme darüber geben und zum Abschluss mit den kandierten Apfelspalten garnieren.

[Link zum Rezept: Kuchen im Glas mit Eierlikör "Bratapfel-Küchlein mit Verpoorten Original Eierlikör"](#)