

Feine Apfel-Eierlikörtorte mit Baiserhaube

Zutaten

Für eine Springform bzw. zwölf Stücke

Für den Teig:

200 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Butter
75 g Zucker
1 Ei

Für die Füllung:

4–6 Äpfel (je nach Größe)
3 Eigelbe
50 g Zucker
100 ml süße Sahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
40 g Speisestärke

Für die Baiserhaube:

3 Eiweiße
150 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig (Mehl, Backpulver, Butter, Zucker und Ei) einen Teig herstellen. Für 30 Minuten kühlen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, putzen und in nicht zu dünne Spalten schneiden. Außerdem die Zutaten für den Guss (Eigelb, Zucker, süße Sahne, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Speisestärke) gut verrühren.

Nun den Teig aus der Kühlung nehmen und eine mit Backpapier bzw. gefettete Springform auskleiden, der Rand sollte dabei ca. 4 cm hoch sein. Nun die Apfelspalten auf dem Teig fächerförmig verteilen. Den Guss auf die Äpfel geben, so dass alle Äpfel benetzt werden.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene eines nicht vorgeheizten Backofens bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze) 45 Minuten backen.

Für die Baiserhaube das Eiweiß schlagen, Zucker sowie die Prise Salz einrieseln lassen und solange weiterschlagen, bis eine feste Eiweißmasse entstanden ist. Diese Masse auf dem Kuchen verteilen und für weitere ca. 20 Minuten backen.

Ausgekühlt servieren.



[Link zum Rezept: Feine Apfel-Eierlikörtorte mit Baiserhaube](#)

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

Feine Apfel-Eierlikörtorte mit Baiserhaube

Leser-Tipp

Anstatt Äpfel können – je nach Jahreszeit – auch Rhabarber, Johannisbeeren oder Trauben verwendet werden.

[Link zum Rezept: Feine Apfel-Eierlikörtorte mit Baiserhaube](#)

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