

Apfelbrownie Kuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Brownie:

- 200 g dunkle Kuvertüre
- 250 g weiche Butter
- 220 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 TL Vanillezucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 3 EL Kakao
- 1 Pkg Backpulver
- 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Apfelkompott:

- 450 g Äpfel klein geschnitten, ca. 3-4 ganze Äpfel
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 130 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 3 EL Speisestärke

Dekoration:

- weiße Kuvertüre
- oder Puderzucker

Zubereitung

1. Äpfel schälen und Würfeln, 3 EL Speisestärke anrühren. Äpfel, Zucker, Zimt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aufkochen, angerührte Speisestärke hinzufügen und 2 Min. köcheln lassen. Beiseite stellen.
2. Zeitgleich dunkle Kuvertüre über heißem Wasserbad schmelzen. Beiseite stellen.
3. Ofen vorheizen (auf 170 C bei Umluft, auf 190 C bei Ober/Unterhitze)
4. Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker sehr cremig rühren. Eier einzeln für ca. 30 Sek. einrühren. Geschmolzene Kuvertüre kurz unterrühren.
5. Mehl, Kakao und Backpulver mischen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Mehlmischung heben. Auf ein mit Backpapier und Backrahmen versehenes Blech glattstreichen. Apfelkompott darauf verteilen. Für ca. 30 Min. backen, gut auskühlen lassen.

Leser-Tipp

[Link zum Rezept: Apfelbrownie 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



Apfelbrownie Kuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Wenn man mag, kann man auch die doppelte Menge Apfelkompott zubereiten und den Brownie damit komplett eindecken.

[Link zum Rezept: Apfelbrownie 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