

# Kürbis-Apfelkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 ml Öl
- 220 g Mehl
- 70 g gem. Mandeln
- 200 g Kürbis (Hokaido) geraspelt oder püriert
- 1 Pkg Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 2 Äpfel Braeburn

## Dekoration:

Kuvertüre und oder Puderzucker



## Zubereitung

1. Kürbis von Kernen befreien und klein raspeln oder pürieren.
2. Eier und Zucker schaumig rühren. Öl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam einrühren.
3. Mehl, Backpulver, Zimt und Mandeln mischen und unterheben.
4. Zum Schluss den Kürbis langsam einrühren.
5. Ofen vorheizen auf 180 C.
6. Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form streichen.
7. Äpfel schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken.
8. Im vorgeheizten Ofen ca. 35-40 Min. backen.
9. Nach dem Backen noch gute 15 Min. in der Form lassen, bevor man ihn auslöst und abkühlen lässt.

## Dekoration:

Kuvertüre schmelzen und in einen Gefrierbeutel füllen. Kleines Loch rein schneiden und den Kuchen damit besprenkeln. Wer mag, kann ihn auch mit Puderzucker bestäuben oder ganz mit Kuvertüre einstreichen.

[Link zum Rezept: Kürbis-Apfelkuchen 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