

Apfel-Straciatella-Eierlikör-Kuchen

Zutaten

Für den Apfelkuchenteig:

150 g Butter
135 g Zucker
4 Eigelbe
2 Eier
180 g Mehl
1 TL Backpulver

Für den Eischnee:

4 Eiweiß
90 g Zucker

Für den Deckel des Apfelkuchens:

50 g Mandelblättchen (in Pfanne leicht anrösten)

Für die Füllungen:

3 Äpfel (z.B. Gala)
400 ml Apfelsaft

1 Pck Vanille-Puddingpulver

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN EDITION Amaretto-
Apricot

300 ml Sahne

2 Pck Sahnesteif

2 EL Zucker

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör oder VERPOORTEN EDITION Amaretto-Apricot nach
Belieben

50 g Schokoladenraspel

Puderzucker

Außerdem:

24er Springform

Tortenring

Zubereitung

1. Zubereitung des Eischnees und Apfelkuchenteigs:

4 Eier trennen, Eiweiße steif schlagen, dabei 90 g Zucker einrieseln lassen und beiseitestellen.



[Link zum Rezept: Apfel-Straciatella-Eierlikör-Kuchen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (3/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Apfel-Straciatella-Eierlikör-Kuchen

Butter mit 135 g Zucker cremig rühren, dann Eigelbe und die beiden verbliebenen Eier unter Rühren hinzugeben und alles schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vermengen und unter die Eimasse rühren.

2. Zubereitung der Böden:

Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten. Eine 24er Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder fetten. Aus dem Teig werden zwei Böden gebacken.

Dafür die Hälfte des Teiges in die Backform geben, glattstreichen und 15 Minuten vorbacken. Den vorgebackenen Boden mit der Hälfte des Eischnees bedecken und weitere 15 Minuten goldbraun backen.

Für den zweiten Boden (Deckel des Kuchens) den Vorgang wiederholen, zusätzlich vor dem Nachbacken die gerösteten Mandelblättchen auf dem Eischnee verteilen. Die Böden auskühlen lassen.

3. Fertigstellen des Apfelkuchens:

Nach dem Abkühlen einen Tortenring um den unteren Boden legen. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit dem Apfelsaft zum Kochen bringen. Das Puddingpulver in 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren und zu den kochenden Äpfeln geben. Ca. 1 Minute kochen lassen, bis die Flüssigkeit gut eingedickt ist. Noch heiß auf dem Kuchenboden verteilen und vollständig auskühlen lassen. Nach dem Abkühlen die Sahne mit Sahnesteif und 2 EL Zucker steif schlagen. Schokoraschel unterrühren und die Masse auf dem Boden verteilen. Mit dem zweiten Boden (Deckel des Kuchens, siehe 2.) den Apfelkuchen fertigstellen. Bis zum Servieren kaltstellen und anschließend mit Puderzucker bestreuen.

TIPP: Wer es besonders eierlikörig mag, kann auf die Sahne noch ein wenig VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör träufeln, bevor der Boden aufgelegt wird.

[Link zum Rezept: Apfel-Straciatella-Eierlikör-Kuchen](#)