

naked-cake mit Äpfeln und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Teig:

- 60 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 2 TL Backpulver
- 125 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pr. Salz
- 2 große Eier
- 125 ml Pflanzenöl
- 125 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Creme:

- 500 g Mascarpone
- 1 Vanilleschote
- 100 g Puderzucker
- Saft einer halben Limette
- 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Füllung:

- 4 mittlere Äpfel
- 3 EL Wasser
- Saft einer halben Limette
- 1 Zimtstange
- 1 EL brauner Zucker
- etwas geriebene Vanille
- 1 gehäuften TL Speisestärke
- 3 EL Mandelstifte

für die Deko (zum Beispiel):

- Mandelstifte
- verschiedene Beeren

Zubereitung

Für den Teig Eier und Öl schaumig schlagen, die Prise Salz, den gesiebten Puderzucker und Vanillezucker dazu geben. In einer Schüssel Mehl Backpulver und Speisestärke vermischen und in die Eirmischung rühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzu und gut vermengen. In eine kleine Springform (20 cm) geben und bei 160 °C Umluft (nicht vorgeheizt) ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.



[Link zum Rezept: naked-cake mit Äpfeln und Verpoorten Original Eierlikör](#)

naked-cake mit Äpfeln und Verpoorten Original Eierlikör

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und klein würfeln. In einem Topf mit dem Wasser, dem Limettensaft, der Zimtstange, der Vanille und dem Zucker kurz aufkochen, bis die Äpfel weich sind. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser (ca. 2-3 TL) anrühren und zu den Äpfeln geben. Aufkochen, bis die Flüssigkeit andickt, dann abkühlen lassen.

Für die Creme Mascarpone, Puderzucker, Limettensaft und das Innere einer Vanilleschote cremig rühren und bis zur Verwendung kalt stellen.

Mandelstifte vorsichtig in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Den abgekühlten Teig aus der Form nehmen und vorsichtig in der Mitte halbieren. Den oberen Teil am besten auf ein Brett oder einen großen Teller legen. Auf den unteren Boden mit einem Teigschaber oder dem Spritzbeutel die Hälfte der Mascarponecreme verteilen. Auf die Creme die Apfelmasse und einen Teil der gerösteten Mandeln verteilen, den oberen Teil des Teigs wieder oben drauf setzen. In den Rest der Mascarponecreme 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör geben, verrühren und auf dem oberen Dackel verteilen.

Der Kuchen kann nun nach Belieben verziert werden. Am besten eignen sich dazu Beeren oder der Rest der gerösteten Mandeln.

Die Menge ergibt ca. 8 Portionen.

[Link zum Rezept: naked-cake mit Äpfeln und Verpoorten Original Eierlikör](#)