

Sündhaft leckere Irish-Apple-Tarte mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zutaten

250 g Mehl
¼ TL Backpulver
130 g Butter
150 g Zucker
1 Ei
ca. 1/8 l Milch
5 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 EL Zimt
6-7 große Äpfel
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Eine runde Kuchenform gut mit Butter ausstreichen. Mehl und Backpulver mischen. Die zimmerwarme Butter flöckchenweise hineingeben bis man einen krümeligen Teig erhält. Das Ei in einem anderen Behälter schaumig schlagen. 110 g Zucker, das geschlagene Ei, eventuell Nelken und so viel Milch zugeben, dass ein weicher Teig entsteht. Den Teig halbieren, einen Teil kreisförmig ausrollen und in die Kuchenform legen. Den restlichen Zucker mit dem Zimt mischen. Äpfel schälen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zimt-Zucker auf dem Teig verteilen.

Dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf den Äpfeln verteilen.

Den restlichen Teig ausrollen und die Äpfel damit bedecken.

Den Kuchen bei 180 °C ca. 40 Minuten backen – so lange, bis er eine braune Farbe annimmt.

Den Kuchen noch warm mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und geschlagener Sahne servieren. Aber auch kalt ein Genuss!

Leser-Tipp

Unser Hallo-Herbst-Lieblings-Kuchen.

[Link zum Rezept: Sündhaft leckere Irish-Apple-Tarte 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