

Apfelkuchen mit Rum und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Pkg Backpulver
- 4 Eier
- 200 g gem. Mandeln
- 1 EL Zimt
- 2 EL Kakao
- 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 3 EL Rum
- 4 Äpfel

Dekor:

- Puderszucker oder Schokoglasur
- je nach Bedarf Gebäckschmuck, Streudekor

Backform: Antihafbeschichtete Kaiser Backform,
Springform 26 cm

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen (180° bei Ober/Unterhitze). Die Springform fetten.
2. Die Äpfel schälen und raspeln, den Rum und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darüber gießen und etwa. 20 Min. ziehen lassen.
3. Die Butter schaumig rühren und langsam Vanillezucker und Zucker dazugeben. Nach und nach die Eier, Mehl, Backpulver, Mandeln, Zimt und Kakao dazu geben.
4. Die Apfelmischung vorsichtig unter den Teig heben.
5. Die Teigmasse in die vorbereitete Springform füllen und für ca. 80 Min. backen. Den abgekühlten Kuchen mit Puderszucker oder Schokoglasur oder je nach Bedarf auch mit Gebäckschmuck verzieren.

Leser-Tipp

Der Kuchen kann 2-3 Tage vor dem eigentlichen Verzehr gebacken werden. Dann ziehen die Äpfel in der Rum-Verpoorten Mischung richtig gut durch.



[Link zum Rezept: Apfelkuchen mit Rum und Verpoorten Original Eierlikör](#)