

Apfelkuchen mit Verpoorten Original "Scharlotka"

Zutaten

für einen Kuchen (12 Stück):

4 Frische Äpfel

Etwas Butter (für die Form)

Etwas Salz

½ Tasse Zucker (etwas mehr, wenn die Äpfel sehr sauer sind)

3 Eier

1 Tasse Mehl

4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Pkg Vanillezucker

Zimt nach Geschmack

Etwas Ahornsirup



Zubereitung

Eine runde Springform (28 cm) mit etwas Butter einfetten und den Ofen auf 180° und Umluft vorheizen.

Die Äpfel schälen, wenn ihr könnt in einem Rutsch (Die Schale aufheben, diese benötigen wir später noch für die Deko). Äpfel entkernen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in der Springform kreisrund auslegen. Sobald ein Kreis voll ist, weitere Äpfel darüber schichten.

Eier, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zucker miteinander vermischen und mit einem Rührgerät leicht schaumig schlagen. Das Mehl nach und nach zugeben, dabei weiter rühren. Eine Prise Salz dazu geben. Wer mag, kann noch etwas Vanillezucker und Zimt dazugeben. Den Teig über die Äpfel gießen, sodass alle bedeckt sind. Am besten noch mal kurz auf den Küchentisch klopfen, um Luftblasen zu minimieren.

Die vorbereiteten Apfelschalen einrollen, sodass diese Rosen ergeben und bei Bedarf mit Zahnstochern fixieren. Die fertigen Rosen oben auf dem Kuchen platzieren.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen, danach die Rosen mit etwas Ahornsirup bestreichen und weitere 15 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist.

Leser-Tipp

Die Apfelschale lässt sich einfacher formen, nachdem diese kurz mit kochendem Wasser übergossen wurde.

[Link zum Rezept: Apfelkuchen mit Verpoorten Original "Scharlotka"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de