

Luftiger Apfel-Rührkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

5 Eier
250 g Puderzucker
2 Pkg Vanillezucker
250 ml Öl
250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Pkg Backpulver
3 mittelgroße säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
etwas Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 Grad Umluft (180 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, vierteln und der Länge nach einritzen.
3. Die Eier mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
3. Öl und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam zugießen und mit der Eier-Zucker-Masse verrühren.
4. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unter die Masse heben.
5. Den Teig in eine Springform füllen und die Äpfel vorsichtig kreisförmig in den Teig setzen, sodass sie noch sichtbar bleiben.
6. Den Kuchen im Ofen 60 bis 70 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen. Sollte er an der Oberfläche stark bräunen, den Kuchen während des Backvorgangs mit Backpapier abdecken.
7. Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.
8. Den Kuchen aufschneiden und genießen. =:-)

Leser-Tipp

Der Kuchen lässt sich ebenfalls gut mit Birnen zubereiten. Für diese Variante einfach die Äpfel durch Birnen ersetzen. Das Rezept bleibt sonst identisch.

[Link zum Rezept: Luftiger Apfel-Rührkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör](#)