

Oma's gedeckter Apfelkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Teig:

600 g Mehl

200 g Zucker

300 g Butter

4 TL Backpulver

2 Pkg Vanillezucker

2 Eiweiß

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Füllung:

2 kg Äpfel

1 TL Zimt

1 EL Zucker

1 EL Zitronensaft

1 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt ca. eine halbe Stunde kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Äpfel mit den übrigen Zutaten für die Füllung ca. 15 Minuten dünsten und anschließend abkühlen lassen. Die Hälfte des Teiges ausrollen und in eine gefettete Springform geben. (Der Boden muss am Rand gut hochgedrückt werden) Mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 20 Minuten bei 175° im vorgeheizten Backofen vorbacken und anschließend wieder abkühlen lassen. Die Apfelfüllung abgießen, auf den ausgekühlten Teig geben und gut verteilen. Die andere Hälfte des Teiges draufgeben und bei gleicher Hitze nochmal ca. 20 Minuten fertigbacken. Danach den Kuchen in der Form abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Leser-Tipp

Die Füllung kann nach Belieben abgeändert werden. Man kann beispielsweise auch gehackte Nüsse oder Rosinen zugeben.

[Link zum Rezept: Oma's gedeckter Apfelkuchen 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