

Apfel-Quark-Kuchen im Glas mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Apfelkuchen Rezept für ca. 12 kleine Weckgläser:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 3 Eier (Größe M)
- 1 Pkg Vanillezucker
- 170 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver
- 2 Becher Sahne
- 2 Pkg Sahnesteif
- 2 Pkg Vanillezucker
- 250 g Quark
- 1 TL Rum
- 1 TL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Apfel (mittelgroß)

Dekor:

- VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- Schokoraspel (Zartbitter)
- Zebra Röllchen von Dr. Oetker

Zubereitung

1. Backofen auf 160° C (Umluft) oder 180° C (Ober- Unterhitze) vorheizen. Weckgläser einfetten.
2. Den Apfel klein raspeln und mit Rum und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör 15 Min. ziehen lassen.
3. Butter, Vanillezucker und den Puderzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Eier hinzufügen und das Mehl und Backpulver unterrühren. Vorsichtig die durchgezogenen Apfelraspel in die Teigmasse unterheben.
4. Die Gläser zu einem Drittel mit Teig füllen und auf mittlerer Schiene ca. 25 Min. backen.
5. Sahne mit Sahnesteif fest schlagen, Quark und Vanillezucker dazu rühren.
6. Die Quarkmasse in die erkalteten Gläser gleichmäßig verteilen.
7. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gleichmäßig auf der Quarkmasse verteilen und zum Schluß mit den Schokoraspeln und Zebra Röllchen dekorieren.

Leser-Tipp

Die kleinen Kuchen sind für Picknicks oder auch als Gastgeschenk ideal :-)



[Link zum Rezept: Apfel-Quark-Kuchen im Glas 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