

Apfel-Eierlikör-Kuchen mit Marzipan

Zutaten

2 Äpfel (Sorte Boskop)
Etwas Zitronensaft
125 g weiche Butter
100 g Marzipan
60 g Zucker
3 Eier
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Prise Salz
250 g Mehl
½ Pck. Backpulver
8 EL Milch
Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung

Springform einfetten und mit Mehl oder Semmelbrösel ausstreuen. Äpfel Schälen und in feine Scheiben schneiden diese mit etwas Zitronensaft beträufeln damit sie sich nicht verfärben. Butter und Zucker cremig aufschlagen bis die Masse deutlich heller wird. Eier Trennen und das Eigelb zur Butter Zucker Maße geben und wider aufschlagen bis die Masse deutlich heller wird. Nun das Marzipan grob raspeln oder schneiden und zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Creme geben. Mehl und Backpulver über die Creme sieben, Milch hinzugeben und vorsichtig unterrühren nur nicht so lange sonst wird der Teig zu kompakt. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter den restlichen teig heben. Teig in die Vorbereitete Form geben und glatt verstreichen. Nun die Apfelspalten hochkant in den Teig stecken und ca. 35 Min. bei 160°C Umluft Backen.

Den Apfelkuchen komplett in der Form Auskühlen lassen.

Leser-Tipp

Mit Puderzucker bestreuen und servieren. Schmeckt sowohl heiß als auch kalt.

[Link zum Rezept: Apfel-Eierlikör-Kuchen mit Marzipan](#)

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