

Apfel-Nusskuchen mit Verpoorten Original-Eierlikörfüllung und Baisertopping

Zutaten

Apfelkuchen Rezept für 8 Personen:

Apfel- Nuss Teig:

- 2 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg Vanillezucker
- 160 g Mehl
- 60 g Nüsse
- 1 Pkg Backpulver
- 30 g flüssige Butter
- 1/2 Apfel
- 1 Schuss Milch

Eierlikör-Pudding-Füllung mit VERPOORTEN ORIGINAL:

- 40 g Stärke
- 200 ml Milch
- 80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 TL Vanillezucker oder Vanillearoma

Baisertopping:

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 130 g Puderzucker

Zubereitung

Apfel- Nuss Teig:

Verrühre als erstes die Eier mit dem Salz, Zucker und Salz in einer Schüssel. Siebe das Mehl mit dem Backpulver in die schaumige Masse und verrühre es. Reibe den halben Apfel und hacke die Nüsse und gebe sie mit in die Schüssel. Zum Schluss kommt noch die Butter und die Milch dazu. Alles gut miteinander verrühren.

Gebe den fertigen Teig in eine Backform (18 cm Durchmesser) und backe ihn bei 190 °C für ca. 20 bis 30 Minuten. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, musst du ihn abkühlen lassen. Erst dann solltest du den Kuchen vorsichtig aus der Form herausholen und auf eine Tortenplatte geben.

Eierlikör-Pudding-Füllung mit VERPOORTEN ORIGINAL:

Gebe alle Zutaten in einen Topf und koche das Ganze so lange unter rühren auf bis ein Pudding entsteht. Den Pudding sofort aus dem Topf in eine Schüssel geben und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Gebe dann die Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank. Danach kannst du den kalten Pudding auf den Kuchen streichen.

Baisertopping:



[Link zum Rezept: Apfel-Nusskuchen mit Verpoorten Original-Eierlikörfüllung und Baisertopping](#)

Apfel-Nusskuchen mit Verpoorten Original-Eierlikörfüllung und Baisertopping

Schlage das Eiweiß, das Salz und den Puderzucker zusammen in einer fettfreien Schüssel steif. Anschließend gibst du die frische Baisermasse sofort in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle, dann drehst du den Spritzbeutel hinten gut zusammen und spritzt die Masse in Tupfen auf den Kuchen. Danach kannst du die Baisertupfen mit einem kleinen Brenner flambieren.

Wenn du keinen Brenner hast, ist es auch nicht so dramatisch ... :)

Fertig!!!

Tipp: Solltest du keinen Spritzbeutel haben, kannst du dir selber einen machen. Befülle einen Gefrierbeutel mit der Baisermasse, dann schneidest du mit einer Schere eine kleine Ecke des Gefrierbeutels ab, die Breite kannst du hierbei selbst bestimmen. Schneide nicht zuviel ab, sollte das Loch zu klein sein, kannst du es nachträglich immer noch etwas größer machen. Zum Auftragen der Baisermasse musst du den Gefrierbeutel oben fest zuhalten und unter gleichmäßigem Druck kannst du so zielgenau Baisertupfen auf den Kuchen spritzen.

[Link zum Rezept: Apfel-Nusskuchen mit Verpoorten Original-Eierlikörfüllung und Baisertopping](#)