

Apfel-Schmand-Eierlikörkuchen mit Zimtstreuseln

Zutaten

Für einen **Apfel-Schmand-Eierlikörkuchen** mit 26 cm Durchmesser:

Mürbeteig:

350 g Mehl
200 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
1 Pck Vanillezucker

Streusel:

200 g Mehl
125 g Butter
65 g Zucker
1 Pck Vanillezucker

½ TL Zimt

Schmandmasse:

400 g Schmand
400 g Quark
110 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
80 g Vanillepuddingpulver
5 EL Zucker

7 Äpfel

100 ml Apfelsaft

Zubereitung

Zuerst die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und in dem Apfelsaft dünsten, bis sie schön weich sind. (Dies kann bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten dauern.) Abkühlen lassen.

Den Teig für Boden und Seitenränder aus den Zutaten für den Mürbeteig herstellen. Dazu alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und in den Kühlschrank stellen. Danach den Mürbeteig für die Streusel ebenso herstellen und in den Kühlschrank stellen. .

Die Zutaten für die Schmandmasse glatt miteinander verrühren.
Den Backofen auf ca. 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Seitenränder einfetten. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen. Den Boden der Form mit knapp 2/3 des Teiges auslegen. Den restlichen Teig an den Rändern hochziehen.



[Link zum Rezept: Apfel-Schmand-Eierlikörkuchen mit Zimtstreuseln](#)

Apfel-Schmand-Eierlikörkuchen mit Zimtstreuseln

Erst die Äpfel auf dem Boden verteilen, danach die Schmandmasse einfüllen. Die Streusel aus dem Kühlschrank holen und auf der Schmandmasse verstreuen. Den Apfel-Schmand-Eierlikörkuchen ca. eine Stunde backen.

[Link zum Rezept: Apfel-Schmand-Eierlikörkuchen mit Zimtstreuseln](#)

Copyright © VERPOORTEN 2023 (3/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de