

Apfel Haselnuss Kuchen mit Eierlikör

Zutaten

für eine Ø 20 cm Springform

Teig:

125 g weiche Butter

100 g Zucker

2 Eier

100 g gemahlene Haselnüsse

150 g Mehl

1 gehäufte TL Backpulver

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Topping:

2 Äpfel (Breaburn)

50 g Zucker

2 EL Wasser

1 EL Haselnusskrokant

Zubereitung

Butter und Zucker cremig rühren, Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Nüsse und Backpulver mischen und die Mischung abwechselnd mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter die Butter/Eier-Masse rühren. Eine Ø 20 cm Springform fetten, Teig einfüllen und glattstreichen. Bei 180 °C 45 Min. backen.

Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Zucker und Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Äpfel zugeben und andünsten, bis sie weich werden. Die Äpfel auf dem Kuchen anrichten und mit Haselnusskrokant bestreuen.



[Link zum Rezept: Apfel Haselnuss Kuchen mit 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