

Apfelkuchen mit Streusel und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Teig:

160 g Zucker

130 g Butter

1 Pkg Vanillezucker

4 Eier

250 g Mehl

1/2 Pkg Backpulver

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für den Belag:

1 1/2 kg Äpfel

für die Streusel:

170 g Butter

1 Pkg Vanillezucker

210 g Zucker

260 g Mehl

20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

Vorbereitung Eierlikör-Apfelkuchen mit Streusel:

1: Zur Vorbereitung die Äpfel vierteln und den Kern-Mittelteil entfernen.

2: Jedes Apfelteil 3 bis 4 Mal einschneiden. Wichtig ist hierbei, dass die Stücke nur eingeschnitten und nicht ganz durchgeschnitten werden.

Zubereitung Teig:

1: Butter, Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen.

2: Jetzt die Eier hinzugeben und unterrühren.

3: Backpulver, Mehl und 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen und zu einem lockeren Teig verrühren.

4: Das Backblech einfetten und den Teig gleichmäßig verteilen.

5: Jetzt den fertigen Teig mit den geschnittenen Äpfeln belegen.

Zubereitung Streuselteig:

1: Butter, Vanillezucker, Zucker, Mehl und 20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör miteinander verrühren, bis eine festere Masse entsteht.

2: Den fertigen Teig in kleine und grobe Brösel zerbröckeln und gleichmäßig auf dem Eierlikör-Apfelkuchen verteilen.

Zubereitung im Backofen:

1: Den Eierlikör-Apfelkuchen mit Streuseln jetzt im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad für 50 Minuten backen.



[Link zum Rezept: Apfelkuchen mit Streusel und Verpoorten Original Eierlikör](#)

Apfelkuchen mit Streusel und Verpoorten Original Eierlikör

2: Nach dem Backen ungefähr eine Stunde abkühlen lassen.

3: Jetzt einfach nur noch genießen :-)

Leser-Tipp

Der Eierlikör-Apfelkuchen mit Streusel lässt sich relativ einfach und schnell zubereiten und ist auch für Anfänger ideal geeignet. Wenn man möchte, kann man ihn direkt vor dem Verzehr mit einer kleinen Eierlikör-Sahnehaube verzieren. Dann schmeckt er noch leckerer.

[Link zum Rezept: Apfelkuchen mit Streusel und 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