

# Apfeltorte mit Sahnehaube und Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

160 g Mehl  
1300 g Zucker  
1 TL Backpulver  
1 Ei  
80 g Butter  
3 Äpfel  
1 Pkg Mandelpudding  
300 ml Apfelsaft  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
300 ml Sahne  
2 Pkg Sahnesteif  
1 Pkg Vanillezucker  
Etwas Zimt zum Bestreuen



## Zubereitung

Springform einfetten und mit Mehl oder Semmelbrösel ausstäuben. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zusammen mit 50 g Zucker, Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig als Boden in die Form drücken. 10 Min. bei 160 °C vorbacken und etwas auskühlen lassen. Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden mit etwas Wasser in einen Topf geben und kurz andünsten (für ein kräftigeres Aroma etwas Zitronensaft und Zimt dazugeben). 4 EL Apfelsaft, Puddingpulver und 80 g Zucker miteinander vermengen. Den restlichen Apfelsaft mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör kurz aufkochen lassen, dann das angerührte Puddingpulver dazugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Äpfel in die Puddingmasse geben und vorsichtig verrühren. Alles auf den vorbereiteten Boden geben und verstreichen.

Kuchen nun bei 160 °C ca. 20 Min. backen. Den Ofen ausschalten aber den Kuchen noch weitere 5 Min. im Ofen ruhen lassen. Den Kuchen komplett auskühlen lassen.

Sahne zusammen mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen und auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen und glattstreichen. Mit etwas Zimt bestreuen und gut durchkühlen lassen. Den Kuchen aus der Form holen und servieren.

[Link zum Rezept: Apfeltorte mit Sahnehaube 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](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)