

Harrys Apfelkuchen mit Walnüssen und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

160 g Zucker
200 g Butter
280 g Mehl
1 Ei
1 TL Backpulver
1 Pkg Vanillinzucker
1 EL Milch
1 kg Äpfel
100 g Walnüsse
1 Pkg Vanillinzucker
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 EL Zucker



Zubereitung

1. Als Erstes müssen die Äpfel geschält und dann klein geschnitten werden. Die Walnüsse sollten mit einer Reibe grob gehackt und anschließend zusammen mit den Äpfeln in einen Topf gegeben werden.
2. Den Zucker und Vanillinzucker untermischen sowie 70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und leicht kochen, bis die Äpfel weich sind.
3. Die Mischung abkühlen lassen.
4. Zucker, Butter, Mehl, Ei, Backpulver, Vanillinzucker und Milch zu einem Teig rühren und kneten.
5. Diesen Teig jetzt in eine Springform geben und dort den Boden und Rand mit Teig auslegen - wichtig: bitte eine kleine Menge (ca. ein Drittel) des Teigs aufbewahren.
6. Jetzt die Apfel-Walnuss-Eierlikör-Masse gleichmäßig auf dem Teig in der Form verteilen und glatt streichen.
7. Das restliche, zurückbehaltene Drittel des Teigs jetzt als Streusel drauf geben.
8. Optional: Es können noch ein paar kleine Apfel- und Walnussstücke mit dem Streusel vermischt werden.
9. Jetzt den fertigen Kuchen bei 190 Grad ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
10. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, oben noch ein wenig VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verteilen (30 ml). Dies gibt dem Kuchen ein tolles Geschmackserlebnis.

Leser-Tipp

Am leckersten schmeckt der Kuchen, wenn man ihn ca. einen halben bis dreiviertel Tag kühl stehen lässt.

[Link zum Rezept: Harrys Apfelkuchen mit Walnüssen 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