

Saftige Verpoorten-Apfeltorte mit Eierlikörsahne

Zutaten

für den Mürbeteig:

250 g Mehl
125 g Butter
70 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1/4 TL Salz
1 Ei

Füllung:

1 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
2 Pkg Vanille-Puddingpulver
80 g Zucker
2 Pkg Vanillezucker
500 ml klarer Apfelsaft
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Eierlikörsahne:

400 ml Schlagsahne
1 Pkg Vanillezucker
50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Pkg Sahnesteif
evtl. gehackte Pistazien

Zubereitung

1. Aus dem Mehl, der Butter, dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Salz und dem Ei mit den Knethaken des Handrührgeräts oder einer Küchenmaschine einen Mürbeteig zubereiten. Diesen in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Eine Springform mit 24 cm Durchmesser einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Springform damit auslegen. Hierbei einen Rand von ca. 5 cm Höhe aus Teig erstellen.
3. Den Ofen auf 160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
4. Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.
5. Aus dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Vanille-Puddingpulver mit dem Apfelsaft einen Pudding nach Packungsangabe zubereiten. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör beim Aufkochen des Puddings hinzugeben.
6. Die gewürfelten Äpfel unter den Pudding mischen. Die Pudding-Apfel-Mischung auf dem Teig verteilen.
7. Die Torte im Backofen ca. 60-70 Minuten backen.
8. Die Torte 15 Minuten in der Form auskühlen lassen. Am Rand vorsichtig lösen.



[Link zum Rezept: Saftige Verpoorten-Apfeltorte mit Eierlikörsahne](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Saftige Verpoorten-Apfeltorte mit Eierlikörsahne

9. Die lauwarmer Torte 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
10. Die Schlagsahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Währenddessen nach und nach Sahnesteif und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben.
11. Die Torte nach Belieben mit der Eierlikörsahne verzieren und nach Wunsch mit gehackten Pistazien bestreuen.
12. Die Torte genießen oder zum späteren Genuss im Kühlschrank aufbewahren.

[Link zum Rezept: Saftige Verpoorten-Apfeltorte mit Eierlikörsahne](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de