

Versteckter Apfelkuchen mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

3 Eier
400 g Quark
200 g Creme Fraiche
4 EL Vanillepudding-Pulver
125 g Zucker
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Vanilleschoten
1 TL gem. Zimt
4 Äpfel (Boskop)
7 Blatt Filoteig
Saft einer halben Zitrone
Etwas flüssige Butter
Puderzucker



Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß sehr steif schlagen und kühl stellen. Vanilleschoten halbieren und das Vanillemark auskratzen. (Die übrig gebliebene Schale zusammen mit Zucker in einen Behälter geben. Dies gibt sehr guten Vanillezucker.) Eigelb, Quark, Creme Fraiche, Zucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Vanille Puddingpulver und das Vanillemark zu einer glatten Creme verrühren

Äpfel schälen und mit einem Gemüsehobel in feine Streifen hobeln und mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sich nichts verfärbt. Alles unter die Quarkcreme rühren. Nun dein Eischnee vorsichtig drunter ziehen und nicht mehr rühren.

Filoteigblätter einzeln in die Form geben, zwischen die einzelnen Lagen etwas Butter streichen. Teig, der aus der Form herausragt hängen lassen, den brauchen wir später wieder. Wenn alle Teigblätter in der Form sind, die Quark-Apfel-Creme hineingeben und glattstreichen. Nun die überragenden Teigblätter über die Creme legen und sie "zudecken". Zum Schluss noch etwas mit Butter bestreichen und ab in den auf 150 Grad Umluft vorgeheizten Ofen damit. Dort lassen wir den Kuchen jetzt für ca. 60 Min..

Kuchen aus dem Ofen holen und in der Form abkühlen lassen. Vor dem Servieren noch mit etwas Puderzucker bestreuen.

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