

Bratapfel-Eierlikör-Torte mit Verpoorten Original

Zutaten

Für den Teig der Bratapfeltorte:

300g Butter
300 g Zucker
8 Eier
100g Mehl
1 Päckchen Backpulver
400 g gemahlene Haselnüsse

Für die Bratapfelfüllung:

700 g Äpfel
50 g Zucker
Saft und Schale von 1/4 Zitrone
1 Zimtstange
2 Sternanis
175 ml Apfelsaft
40 g Sultaninen
40 g Mandelstifte
40 g Marzipan
1 EL Speisestärke

Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörcreme:

2 Blatt Gelatine
250 ml Milch
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Mark ½ Vanilleschote
2 Eier
2 Eigelbe
85 g Zucker
18 g Speisestärke
18 g Mehl
50 g Butter
140 g Sahne
Für die Frischkäsecreme
300 g Frischkäse
2 Päckchen Vanillezucker
30 g Puderzucker
Zitronenabrieb



[Link zum Rezept: Bratapfel-Eierlikör-Torte mit Verpoorten Original](#)

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

Bratapfel-Eierlikör-Torte mit Verpoorten Original

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Teig Butter und Zucker cremig rühren. Eier hinzugeben und schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und gemeinsam mit den Haselnüssen unter die Ei-Masse heben. Auf zwei gefettet Springformen (20cm) verteilen, glattstreichen und 25 Minuten backen. Mit dem Stäbchentest prüfen, ob der Teig fertig ist.
2. Apfel schälen, vierteln und entkernen. In grobe Stückchen schneiden. Mit Zucker, Zitronensaft und – schale, Zimt, Anis, Apfelsaft und Sultaninen in einen Topf geben und zehn Minuten auf niedriger Temperatur köcheln lassen. Mandelstifte unterheben. 4 EL Apfelsaft aus dem Topf mit Stärke mischen, unter das Kompott rühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. 30 Minuten abkühlen lassen. Zimtstange und Sternanis entfernen. Marzipan in kleine Stückchen schneiden und unterheben.
3. Für die Eierlikörcreme Gelatine einweichen. Milch in einen Topf geben und mit der Vanille aufkochen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzugeben. Eier, Zucker, Mehl und Speisestärke verrühren und zur kochenden Milch geben. Nochmals kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und Butter untermischen. Gelatine ausdrücken und in der Creme auflösen. Creme 15 Minuten kaltstellen. Sahne steif schlagen und unter die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörcreme heben.
4. Die Tortenböden längs in je drei Böden teilen. Zur Torte schichten und die Böden dabei abwechselnd mit Eierlikörcreme und Bratapfel-Füllung bestreichen. Mindestens 4 Stunden kaltstellen.
5. Frischkäse mit Zitronenabrieb, Puder- und Vanillezucker für das Frosting glattrühren und die Bratapfel-Eierlikör-Torte damit rundum einstreichen.

[Link zum Rezept: Bratapfel-Eierlikör-Torte mit Verpoorten Original](#)

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