

# Weihnachtliche Bratapfel-Verpoorten-Torte

## Zutaten

für eine Springform (26 cm Durchmesser ; 16 Stücke)

für den Biskuit:

3 Eier  
180 g Zucker  
220 g Mehl  
1 Pkg Vanillezucker  
100 ml Pflanzenöl  
1 TL Backpulver  
125 ml Sprudelwasser

für die Bratapfelmasse:

5 kleine Äpfel (Boskop; ca. 600g)  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Zucker  
2 EL Wasser  
50 g Rosinen  
3 EL Rum  
½ TL Zimt  
1 Prise geriebene Tonkabohne

für die Eierlikörcreme:

250 g Magerquark  
80 g Zucker  
4 Blatt Gelatine  
300 g Schlagsahne  
1 Prise Salz  
1 Pkg Vanillezucker  
100 ml + 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

für die Dekoration der Bratapfel-Eierlikör-Torte:

100 g Schlagsahne  
½ Pkg Vanillezucker  
16 Zimtsterne

## Zubereitung

am Vortag:

Rosinen waschen, in eine kleine Schüssel geben, den Rum darüber geben und anschließend so viel Wasser auffüllen, bis die Rosinen vollständig bedeckt sind. Die Rosinen über Nacht einweichen lassen.



[Link zum Rezept: Weihnachtliche Bratapfel-Verpoorten-Torte](#)

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

# Weihnachtliche Bratapfel-Verpoorten-Torte

## Zubereitung:

Backofen auf 175°C Umluft vorheizen und die Springform einfetten.

Für den Boden die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Anschließend Sprudelwasser und Öl zugeben und kurz verrühren. Mehl und Backpulver miteinander vermengen, durch ein feines Sieb auf die Teigmasse sieben und alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren. Den fertigen Teig in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Den Biskuit vollständig auskühlen lassen und anschließend in der Mitte waagrecht teilen.

Für die Bratapfelmasse die Rosinen in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelstücke mit dem Zitronensaft vermengen. Anschließend 2 EL Wasser mit 2 EL Zucker in einem Topf erhitzen. Die Apfelstücke sowie die Rosinen und den Zimt in den Topf geben und alles ca. 15-20 Minuten köcheln, bis die Äpfel zur Hälfte zerfallen sind, jedoch auch noch einige kleine Stückchen bleiben. Zum Schluss die Tonkabohne zugeben und unterrühren.

Die untere Hälfte des Biskuits auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Bratapfelmasse darauf verteilen. Den oberen Biskuitboden darauf legen und diesen mit 4 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör tränken.

Für die Eierlikörcreme die Gelatine 10 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen.

Den Magerquark mit dem Zucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Sahne mit dem Vanillezucker und einer Prise Salz steif schlagen.

Gelatine vorsichtig ausdrücken und in einem Topf bei kleiner Hitze langsam schmelzen (nicht kochen!). Unter Rühren 2 EL der Quark-Masse in die Gelatine geben und gründlich vermengen. Gelatinemasse über die restliche Quarkmasse geben und gut verrühren. Anschließend die Sahne vorsichtig unterheben.

Die Eierlikörcreme auf dem oberen Biskuitboden verteilen und glatt streichen.

Torte für mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Für die Dekoration der Bratapfel-Eierlikör-Torte 100 ml Sahne mit ½ Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Die Sahne kreisförmig auf der Torte verteilen, dabei außen einen Rand frei lassen und in diesem die Zimtsterne verteilen.

## Leser-Tipp

Sollte sich beim Backen der Biskuit in der Mitte zu stark hochgewölbt haben, gegebenenfalls nach dem Auskühlen die Oberfläche mit einem Messer begradigen. Wer keine Rum-Rosinen mag, kann diese auch gut in Apfelsaft einweichen.

[Link zum Rezept: Weihnachtliche Bratapfel-Verpoorten-Torte](#)