

Apfelkuchen Rezept mit dem Gelben Klassiker

Zutaten

Rührteig für den Apfelkuchen:

- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 4 Äpfel, Sorte: Braeburn, fester und saftiger Tafelapfel (ca. 300 g)
- 250 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Nelken
- 1 Prise Salz
- 5 Eier (Größe M)
- 420 g Weizenmehl (Typ 405)
- 2 TL Backpulver

Deko:

- 150 g Zartbitter-Kuvertüre
- 1 TL Pflanzenöl
- 50 g gehackte Pistazien, ungesalzen

Außerdem:

- Etwas Butter und Mehl für die Backform
- Saft einer halben Zitrone
- Backform: Antihafbeschichtete Kaiser Backform, »La Forme Plus Springform mit Rohrboden«, 28 cm Durchmesser



Zubereitung

1. Die Backform einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Für die Gewürzmischung je eine Prise Salz, Zimt und Nelken miteinander vermengen. Eine Vanilleschote auskratzen und das Mark der Gewürzmischung begeben.
3. Mehl und Backpulver miteinander vermengen. 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör abmessen.
4. Äpfel waschen, schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit ein wenig Zitronensaft beträufeln.
5. Der Backofen kann bereits vorgeheizt werden: Ober-/Unterhitze auf etwa 175°C, Heißluft auf etwa 150°C.

Rührteig

6. Butter, Zucker und die Gewürzmischung in einer Küchenmaschine geschmeidig schlagen. Nach und nach werden die Eier und der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unter Rühren hinzugefügt, bis eine gebundene Masse entsteht.

[Link zum Rezept: Apfelkuchen Rezept mit dem Gelben Klassiker](#)

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

Apfelkuchen Rezept mit dem Gelben Klassiker

7. Mehl-/Backpulvermischung kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt vorsichtig die Apfelstücke unterheben oder unterrühren.

8. Den Teig nun in die vorbereitete Springform füllen und auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben. (Backzeit: ca. 60 Minuten.) Den Kuchen nach dem Backen noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

Deko:

9. Pistazien hacken. Die Zartbitter-Kuvertüre mit einem Messer grob zerkleinern und im Wasserbad, bei schwacher Hitze, schmelzen. Danach mit dem Pflanzenöl gut vermischen. Den Kuchen mit der Kuvertüre gleichmäßig bestreichen. Danach noch die gehackten Pistazien über den Apfelkuchen streuen. Fertig!

[Link zum Rezept: Apfelkuchen Rezept mit dem Gelben Klassiker](#)

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