

Feiner Apfelkuchen mit dem Gelben Klassiker

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- 20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 50 g Zucker
- 100 g Butter
- 100 g Mehl
- 50 g Nussgrieß (geriebene Haselnüsse)

Für die Royal des Apfelkuchens:

- 120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 120 g Sahne
- 50 g Zucker
- 20 g Puddingpulver
- 1 Ei
- Salz/Vanille/Zitronenabrieb

Außerdem:

- 4 Äpfel (Sorte am besten Braeburn)
- 2 EL Rumrosinen
- Puderzucker oder Gelee nach Wahl



Zubereitung

1. Für den Mürbeteig werden Butter, Zucker und der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gut miteinander vermengt (am besten in der Küchenmaschine). Mehl und Nussgrieß werden der Buttermischung zugefügt und der Teig durchgeknetet. Nach ca. 45 Minuten Lagerung im Kühlschrank ist der Mürbeteig fertig für die weitere Verarbeitung.

2. Eine konische Backform oder eine Backpfanne (beschichtete Pizzapfanne) mit ca. 26 cm Durchmesser und 5 cm Randhöhe buttern und mehlen. Den Mürbeteig dünn ausrollen, in die Kuchenform einlegen, die überstehenden Ränder sauber abtrennen und den Kuchenboden kaltstellen.

3. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entnehmen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die fein geschnittenen Apfelhälften dann gleichmäßig ausgerichtet in die vorbereitete Form einlegen, sodass die Äpfel wie gefächert aussehen. Den Kuchen dann 20 Minuten bei 180°C (Umluft) anbacken.

4. In der Zwischenzeit die Royal (flüssige Backmasse) anrühren. Hierfür nacheinander Puddingpulver, Zucker, eine Prise Salz, etwas Zitronenabrieb und Vanillemark, die Sahne und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Schüssel verrühren. Zum Schluss noch ein Ei unterrühren.

5. Nach dem Anbacken die Rumrosinen gleichmäßig über den Kuchen verteilen und die Form mit der Royal bis knapp unter den Rand vorsichtig aufgießen. Dann noch mal für ca. 20 Minuten fertig backen (die Royal muss gestockt sein).

TIPP: Wenn leicht auf die Oberfläche gedrückt wird und keine Flüssigkeit mehr austritt, ist der Kuchen gar.

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

Copyright © VERPOORTEN 2019 (11/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Feiner Apfelkuchen mit dem Gelben Klassiker

6. Nach dem Auskühlen den Kuchen auf einer Platte anrichten und entweder leicht abstauben oder mit einem Gelee nach Wahl glasieren.

Der Apfelkuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ist ideal für eine gemütliche Kaffeerunde ... hmmm eieiei love it!

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

Copyright © VERPOORTEN 2019 (11/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de