

Bratapfeltorte mit Eierlikör-Zimt-Buttercreme

Zutaten

für eine Torte von ø 20 cm und 10 Portionen

für die Masse:

200 g Butter

70 g Zucker

130 g Brauner Zucker

2 TL Zimt

1 Pkg Vanillezucker

240 g Mehl

2 TL Backpulver

2 TL Natron

2 geschälte, geriebene Äpfel

1 Prise Salz

200 g Apfelmus (das koche ich schnell selbst: 2 Äpfel, Saft einer 1/2 Zitrone, 1 EL Zucker)

für die Buttercreme:

300 ml Milch

2 Eigelbe

80 g Zucker

30 g Speisestärke

1 EL Vanilleessenz

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

200 g weiche Butter

1 1/2 TL Zimt

zum Dekorieren:

Rosmarinzweige

Zimt

Zubereitung

1. Zunächst wird das Apfelmus gekocht: Dazu die beiden Äpfel schälen und entkernen, in kleine Stücke schneiden. Die Äpfel in einen Topf geben, mit Zitronensaft beträufeln und dem Zucker bestreuen. Auf halber Flamme kochen, bis sie weich sind. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Zur Seite stellen.

2. Den Ofen auf 170°C vorheizen. Eine Springform fetten.

3. Die Butter in einem Topf zerlassen und beiseite stellen.

4. Mehl mit Backpulver, Zimt und Natron mischen.



[Link zum Rezept: Bratapfeltorte mit Eierlikör-Zimt-Buttercreme](#)

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

Bratapfeltorte mit Eierlikör-Zimt-Buttercreme

5. Die 2 Äpfel schälen und zum Apfelmus reiben, Vanillezucker zugeben. Alles vermengen.
6. Die Eier mit den beiden Zuckern und einer Prise Salz aufschlagen, schließlich langsam die Butter zugeben. Nur noch kurz rühren.
7. Abwechselnd Mehl und Apfelmasse unter die Eier heben.
8. Die Hälfte in die Springform geben und 40 Minuten backen. Anschließend mit der zweiten Hälfte genauso verfahren.
9. Anschließend die beiden Tortenteile komplett auskühlen lassen.

Währenddessen wird die Crème für die Buttercrème hergestellt:

1. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Währenddessen die Eigelbe mit dem Zucker und der Stärke aufschlagen.
3. Heiße Milch zu den Eigelben geben und gut verrühren. Alles zurück in den Topf geben, nochmals aufkochen und ständig rühren, damit nichts anbrennt. Wenn die Crème eingedickt ist, in eine Rührschüssel geben.
4. Zur heißen Crème Vanilleessenz und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und kalt rühren, am besten in einer Küchenmaschine. Wer keine hat, deckt die Crème direkt mit Frischhaltefolie ab, damit sich keine Haut bildet.
5. Wenn die Crème kalt ist, wird die Butter und der Zimt dazugegeben. Alles aufschlagen, bis eine schöne und luftige Buttercrème entstanden ist.

Zusammensetzen:

1. Eine 1 cm dicke Schicht Buttercrème auf den unteren Tortenteil streichen, den zweiten Tortenteil darauf geben.
2. Rundherum mit Buttercreme einstreichen und oben ebenfalls.
3. Den Rest der Buttercrème in eine Spritztüte mit einer Sterntülle geben. Spritzsack und Torte für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Auf die Torte einen schönen Rand auf die Torte dressieren. Einige Rosmarinzwige an die Seiten drücken und etwas Zimtpulver oben auf die Torte streuen.

Leser-Tipp

Falls die Buttercrème flockt, also grelliert, einfach kurz über ein heißes Wasserbad stellen und kräftig mit einem Schneebesen rühren, dann wird sie wieder schön.

[Link zum Rezept: Bratapfeltorte mit Eierlikör-Zimt-Buttercreme](#)