

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Leckerer Start in die Apfelsaison!
Cremig-fruchtige Eierlikör-Apfel-Torte
von Konditormeister Marcel Seeger

Für den Mürbeteig:

350 g Mehl
200 g zimmerwarme Butter

100 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Für die Nussfüllung:

100 ml Milch
15 g Butter
15 g Honig
40 g Zucker
140 g Haselnüsse, gemahlen
60 g Kuchenbrösel oder Semmelbrösel
30 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Prise Salz

Für die Äpfel:

800 g Äpfel (Elstar)

Für den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Tortenguss:

100 ml Milch
100 ml Sahne
100 g Zucker
80 g Butter
½ Vanilleschote
1 Prise Salz
4 Eier
300 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
40 g Vanille-Puddingpulver

Dekorationsvorschlag 1:

3 Äpfel
50 ml Apfelsaft



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

Copyright © VERPOORTEN 2020 (9/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept mit Verpoorten Original Eierlikör

1 Prise Zimt
100 g Apfelgelee

Dekorationsvorschlag 2:

Zutaten wie Vorschlag 1 plus:

5 VERPOORTINIS

Vanillecreme oder 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Dekorationsvorschlag 3:

100 g Tafel Schokolade (weiße, Vollmilch- oder Zartbitterschokolade)

Luftpolsterfolie

Backform: Tortenring 26 cm Durchmesser (5 cm Höhe) oder Springform in gleicher Größe

Zubereitung

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept – Mürbeteig:

Mehl, Butter, Zucker, Salz und Ei miteinander verkneten. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 45 Min. in den Kühlschrank legen. Den gekühlten Teig nun auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 3,5 mm Stärke gleichmäßig ausrollen und einen Boden von 26 cm Durchmesser ausstechen. Diesen Boden nun in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform legen. Mit dem restlichen Teig den Rand der Springform auskleiden. Mit den Fingern alles gut andrücken. Überstehende kleine Teigreste mittels eines Küchenmessers abschneiden und wegnehmen.

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept – Nussfüllung:

Milch, Butter, Honig, Zucker und Salz miteinander aufkochen. Die Haselnüsse und die Kuchen- oder Semmelbrösel miteinander vermischen und dann in die kochende Milch geben. Alles gut miteinander vermischen und zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben. Die fertige Masse kurz abkühlen lassen und dann in die Springform einfüllen, sodass eine glatte Schicht entsteht.

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept – Äpfel:

Die Äpfel waschen, schälen, halbieren und entkernen. Dann die Apfelhälften mit einem Messer gleichmäßig einschneiden, ohne sie zu zerteilen. Die so vorbereiteten Hälften in den Tortenring auf die Nussfüllung legen. Der Ring soll dicht mit Äpfeln belegt sein. Nun kann der Backofen bereits vorgeheizt werden und zwar auf 200 °C Unter/Oberhitze.

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept – VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Tortenguss:

Die Eier mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Vanille-Puddingpulver verquirlen. Milch, Sahne, Zucker, Butter, Vanille und eine Prise Salz miteinander aufkochen. Wenn die Milch kocht, die verquirlte Masse zugeben und unter ständigem Rühren die gesamte Masse erhitzen, bis sie beginnt einzudicken. Die Masse sollte nicht vollständig kochen, da sie sonst zu fest werden kann und sich nicht gut auf der Torte verteilen lässt.

Den fertigen Eierlikör-Tortenguss in den Tortenring auf die Äpfel gießen und glatt streichen. Die fertige Apfel-Eierlikör-Torte ca. 35 Min. goldbraun backen. Je nach Backofen kann sich die Backzeit geringfügig ändern. Nach dem Backen die Eierlikör-Apfel-Torte auskühlen lassen und dann den Tortenring vorsichtig entfernen.

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept – Dekorationsvorschlag 1:

Äpfel in Spalten schneiden und mit Apfelsaft und einer Prise Zimt leicht dünsten, sodass die Äpfel etwas biegsam, aber immer noch fest sind. Reihum leicht überlappend an den Rand der Kuchenfläche legen. Apfelgelee erhitzen und den Kuchen hiermit einstreichen.

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

Copyright © VERPOORTEN 2020 (9/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept mit Verpoorten Original Eierlikör

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept – Dekorationsvorschlag 2:

Gehen Sie genau wie in Vorschlag 1 vor. Lassen Sie jedoch fünf kleine Lücken beim Verteilen der Apfelspalten und platzieren Sie dort VERPOORTINIS, die sie nach Belieben mit Vanillecreme oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör befüllen können.

Eierlikör-Apfel-Torte Rezept – Dekorationsvorschlag 3:

Nehmen Sie sich ein Stück Luftpolsterfolie, die Größe eines DIN A 4 Blatts reicht vollkommen aus und legen Sie es mit den Noppen nach oben auf ein kleines Backblech oder einen Tortenteller. Der Boden Ihrer Springform eignet sich ebenfalls sehr gut. Lösen Sie nun in der Mikrowelle oder in einem kleineren Topf auf dem Herd eine 100 g Schokoladentafel langsam auf. Es eignen sich alle Sorten Schokolade, also weiße, Vollmilch- oder Zartbitterschokolade.

Wichtig: Bitte achten Sie darauf, dass Sie die Schokolade nur leicht erwärmen (max. 36 °C) und nicht stark erhitzen, da sie sonst anbrennen kann und im Geschmack bitter wird!

Sobald die Tafel Schokolade flüssig geworden ist, schütten Sie sie auf die vorbereitete Luftpolsterfolie und verteilen die Schokolade dann gleichmäßig auf der gesamten Fläche. Das können Sie mit einem Pinsel oder einem Tortenheber machen. Die Noppen der Folie sollen mit Schokolade bedeckt sein. Jetzt stellen Sie die fertige Folie mit dem Blech in den Kühlschrank und lassen die Schokolade fest werden. Das dauert erfahrungsgemäß eine gute Viertelstunde. Dann nehmen Sie die erstarrte Schokoladenfolie aus dem Kühlschrank, wenden diese und ziehen die Luftpolsterfolie vorsichtig ab. Fertig ist eine leicht herzustellende und optisch attraktive Dekoration. Brechen Sie nun Stücke in beliebiger Größe aus der Platte heraus und verwenden Sie diese als Dekoration für Ihre leckere VERPOORTEN-Torte.

Die Verbindung aus frischer Frucht, cremigem VERPOORTEN ORIGINAL und feiner Nussfüllung macht diese Apfeltorte einfach unwiderstehlich!

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