

Apfeltorte mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für den Teig:

- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 ml Sahne

Für die Apfel-Füllung:

- 1 Kilo Äpfel
- Saft einer Zitrone
- 75 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Pck Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
- 150 ml Milch
- 250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Außerdem:

- 300 ml Schlagsahne
- ca. 30 g Haselnusskrokant

Zubereitung

Butter, 125 g Zucker und die Prise Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Dann Sahne in die Masse rühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.

Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen und die Ränder fetten. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C oder Umluft: 160 °C) 20 - 25 Minuten backen, aus der Form lösen und abkühlen lassen. Dann einen Tortenring um den Boden legen.

Äpfel schälen, waschen, Kerngehäuse rauschneiden und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft in einen großen Topf geben. 3 - 5 Minuten dünsten, bis die Äpfel weich sind aber noch nicht zerfallen. Puddingpulver, 75 g Zucker, Vanillezucker und 6 EL der Milch glatt rühren. Übrige Milch zusammen mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aufkochen. Angerührtes Pulver einrühren und aufkochen lassen. Apfelscheiben vorsichtig unterheben, auf den Teig verteilen. Für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis die Puddingmasse richtig fest ist.

Die restlichen 250 ml Sahne steif schlagen und auf der Torte verteilen. Am Schluss die Apfeltorte mit Haselnusskrokant verzieren. Den Haselnusskrokant sollte man kurz vor dem Servieren auf die Torte geben, da dieser nach einiger Zeit weich wird!



[Link zum Rezept: Apfeltorte 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

Apfeltorte mit Verpoorten Original Eierlikör

[Link zum Rezept: Apfeltorte 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