

Apfelkuchen mit Eierlikör

Menge:

Vorbereitungszeit: ca. 45 Minuten

Gesamtzeit: ca. 1 Stunde und 30 Minuten



Foto: www.Pixabay.com

Zutaten

100 g	Mehl
175 g	Zucker
100 g	Butter
2 P.	Vanillinzucker
1 TL	Backpulver
2	Eier
1 kg	säuerliche Äpfel
150 ml	Apfelsaft
1 TL	Zimt
2P.	Vanillepudding
350 ml	Milch
100 ml	Eierlikör
6	Marzipan-Äpfel

Anleitung

Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

Aus Mehl, Zucker, Butter, 1 P. Vanillinzucker, Backpulver und Eiern den Teig herstellen. Ein Apfel schälen in kleine Würfel schneiden und anschließend mit der Teigmasse verrührt.

Die Teigmasse in eine gefettete Springform geben und 30 Min. backen. Die restlichen Äpfel schälen, in große Stücke schneiden und mit 75 ml Apfelsaft, Zimt, 2 El. Zucker und 1 P. Vanillinzucker aufkochen und danach 5 Min. köcheln lassen. 1 P.

Vanillepudding mit dem restlichen Apfelsaft glatt verquirlen, unter die Apfelmasse rühren und 1 Min. kochen. Die Apfelmasse auf dem Boden verteilen.

Die Milch aufkochen, übriges Puddingpulver mit Eierlikör und restlichem Zucker verrühren und danach in die Milch rühren, unter Rühren aufkochen und auf der Apfelmasse verteilen.

2 Stunden abkühlen lassen und anschließend mit Marzipan-Äpfeln dekorieren!

Die Geschichte zum Rezept:

Das Rezept für die Apfeltorte mit Eierlikör wurde während der Wartezeit beim Arzt in einer Zeitschrift entdeckt und abgeschrieben, da es nicht zu den Standard-Apfelkuchen-Rezepten gehört. Die Familie als „Vorkoster“ war sofort von dem Rezept sehr begeistert und seitdem wird, sobald im eigenen Garten die ersten Golden Delicious reif sind, direkt der Kuchen gebacken. Auch der Apfelsaft für den Kuchen wird entsprechend frisch gepresst. Wer keinen eigenen Apfelbaum hat, darf sicherlich auch das Angebot der Obstabteilungen der Hof- oder Lebensmittelläden in der Region nutzen.

Unser Apfelkuchen ist sogar im Jahre 2016 beim Apfelkuchenwettbewerb des Gladbecker Appeltatenfestes zum Drittbesten prämiert worden.

Viel Spaß beim Backen und Probieren!

Das Rezept ist von A.K. aus Dorsten