

Backen mit Klaus

Eierlikör-Apfeltorte

Zutaten: (Für 14 Stücke)

- 100 g Mehl, 1 TL Backpulver, 200 g Zucker, 2 Eier, 100 g Margarine,
- 750 g Äpfel, 3 EL Zitronensaft, 100 ml Apfelsaft, 50 ml Apfelschnaps,
- 2 Pck. Vanillinzucker, 2 Pck. Vanillepudding, 2 TL Zimt, 250 ml Milch,
- 200 ml Eierlikör, 14 Stück Schoko-Dekor, Schokoraspel

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, Margarine, 1 Pck. Vanillinzucker u. Eier zu einem Teig rühren. Äpfel schälen u. würfeln, 150 g davon unter den Teig heben, restl. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen u. im vorgeh. Ofen bei 175°C (Umluft 160°C) ca. 30 Min. backen.



2. Springformrand entfernen, einen Tortenring um den ausgekühlten Boden stellen. Äpfel mit ½ Apfelsaft, 50 g Zucker, Zimt, Vanillezucker u. Schnaps ca. 5 Min. kochen. Puddingpulver mit restl. Apfelsaft verrühren, zur kochenden Apfelmasse geben, unter Rühren aufkochen, abkühlen lassen u. auf den Boden streichen.



3. Milch mit übrigem Zucker aufkochen, vom Herd nehmen. Übriges Puddingpulver mit Eierlikör verrühren, in Milch einrühren u. dicklich aufkochen. Pudding auf die Äpfel geben. Kuchen ca. 2 Std. kalt stellen. Mit Schoko-Dekor u. Raspelschokolade verziert servieren.



Tipp des Chaoten: *Wow, der absolute Hammer! Sehr lecker!*

