

BRAASCH APFELTORTE MIT EIERLIKÖR

*Gaumenschmaus & Augenweide
zugleich!*

Zutaten für 1 Torte Durchmesser 28 cm:

Zutaten für den Teig:

125g Butter
100g Zucker
1 Ei
250g Mehl
2 TL Backpulver

Zutaten für den Belag:

7-10 große Äpfel
3/4 l Apfelsaft
125g Zucker
2 Päckchen Vanillepudding
1-2 Becher Schlagsahne
Eierlikör von Braasch, ca. 0,35 l

Zubereitung:

Butter, Zucker und Ei schaumig rühren. Nach und nach Mehl und Backpulver hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten und in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stückchen schneiden, den rohen Teig damit belegen und den Kuchen 20 Minuten bei 170°C im vorgeheizten Backofen backen.

Währenddessen Apfelsaft, restlichen Zucker und Vanillepuddingpulver aufkochen und über den noch heißen Kuchen gießen. Danach erneut in den Ofen schieben und nochmal 20 Minuten bei 170°C backen.

Wenn die Torte in der Form erkaltet ist, aus der Form nehmen. Sahne steif schlagen und auf die Torte geben und auch rundherum verstreichen.

Zum Schluss eine Schicht Eierlikör über die Torte gießen, so dass die Sahne gut bedeckt ist. Glatt verstreichen und nach Lust und Laune mit Sahne, Schokostreuseln oder Pistazien dekorieren.

Guten Appetit wünscht
Familie Braasch

