Apfel-Eierlikör-Blechkuchen

Die Kombination von Äpfeln und Eierlikör ist einfach nur lecker. Davon kann man sich mit dem Rezept für Apfel-Eierlikör-Blechkuchen gleich selbst überzeugen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

120 g	Butter
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
300 g	Schmand
50 g	Zucker
2 Stk.	Eier
80 ml	Eierlikör
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 kg	Äpfel
2 EL	Zitronensaft
25 g	Butterflocken
2 EL	Apfel-Gelee
Nach Belieben	Zimt (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für den Apfel-Eierlikör-Blechkuchen den Backofen auf 180°C vorheizen und ein tiefes Backblech (Fettpfanne) mit Backpapier auslegen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz

schaumig schlagen, nach und nach die Eier unterrühren.

2. Mehl mit Backpulver mischen und mit der Butter-Zucker-Mischung verrühren. Den Teig in die Fettpfanne geben und glatt streichen. Aus Schmand, Zucker, Eiern, Eierlikör und Vanillepuddingpulver einen Guss rühren und auf dem Teig verteilen.

3. Äpfel waschen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse und die Kerne entfernen und die Äpfel dann in Scheiben schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, so dass sie sich nicht braun verfärben.

4. Die Apfelscheiben dachziegelartig auf den Teig schichten und mit Butterflöckchen bestreuen. Im Ofen ca. 40 Minuten backen. Dann herausnehmen und mit Apfelgelee bestreichen. Mit Zimt bestäuben, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Zum Apfel-Eierlikör-Blechkuchen einen Klecks Schlagobers servieren.