Apfelkuchen mit Eierlikörguss

Das Rezept vom Apfelkuchen mit Eierlikörguss ist im Nu zubereitet und begeistert gerade Eierlikörliebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,2 h

Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Apfelkuchen

1 Becher	Naturjoghurt (200g)
2 Stk.	Eigelb
2 Stk.	Eiweiß
1 Becher	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Becher	Öl
2 Becher	Mehl
1 EL	Vanillepuddingpulver
1 Prise	Salz
3 Stk.	Äpfel

Für den Eierlikörguss

300 ml	Eierlikör
2 Packungen	Vanillesoßen-Pulver ohne Kochen (á 24g)

Für die Tupfen

50 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den **Apfelkuchen mit Eierlikörguss** die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfelschneiden. Eine 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/ Unterhitze vorheizen. Der Joghurtbecher dient als Messbecher.

2. Dann die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren und das Öl und Joghurt hinzufügen.

3. Danach das Mehl mit dem Backpulver und dem Vanillepuddingpulver vermenge, hinzusieben und unterheben.

4. Anschließend die Äpfel unter den Teig heben und die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Eischnee schlagen.

5. Diesen ebenfalls unterheben, den Teig in die Springform füllen, glattstreichen und im Ofen ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte danach komplett auskühlen.

6. Für den Eierlikörguss das Soßenpulver in den Eierlikör rühren. Dann einen Ring um den Kuchen legen, den Guss darauf verteilen und für ca. 1 Stunden in den Kühlschrank stellen.

7. Vor dem Servieren noch das Schlagobers steif schlagen und den Kuchen damit dekorativ verzieren.

Tipp

Der Apfelkuchen mit Eierlikörguss schmeckt auch mit Birnen.