

Gedechte Apfeltorte von Meisterhand gebacken mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Mürbeteig für den Boden, den Rand und die Decke:

330 g Butter, Zimmertemperatur

90 g Zucker

2 EL Honig

Mark einer halben Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanillezucker

Prise Salz

440 g Weizenmehl, Typ 550

2 Msp. Backpulver



VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Tortenboden für die gedechte Apfeltorte:

70 g Ei

70 g Zucker

Mark der zweiten Hälfte der Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanillezucker

Prise Salz

70 ml Speiseöl

70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

70 g Weizenmehl, Typ 550

2 g Backpulver

Apfelfüllung für die gedechte Apfeltorte:

20 g gehackte Mandeln

1 kg frische Äpfel, idealerweise Boskoop-Äpfel, ansonsten eine zum Backen geeignete Sorte!

Tipp vom Konditormeister Marcel Seeger: Der Boskoop Apfel ist der Apfel zum Backen schlechthin, da er beim Backen fast keine Feuchtigkeit abgibt!

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Guss:

100 g Zucker

150 g Ei, das entspricht 3 Eiern der Größe M

45 ml Sahne, flüssig

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

60 g Vanille-Puddingpulver, oder 120 g bei stark saftenden Apfelsorten, z.B. Elstar!

Prise Salz

1 Ei verquirlt, um damit die Torte vor dem Backen zu bestreichen

Dekoration der Apfeltorte:

30 g Aprikosenmarmelade

1 EL Wasser

90 g Fondant-Glasur-Masse

[Link zum Rezept: Gedechte Apfeltorte von Meisterhand gebacken mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Gedekte Apfeltorte von Meisterhand gebacken mit Verpoorten Original Eierlikör

20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Deko-Variante:

20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

30 g Puderzucker

Backform: Back-Tortenring 26 cm und 5 cm Höhe oder Springform 26 cm und 5 cm Höhe.

Es kann auch eine Springform von 26 cm Durchmesser und 7,5 cm Höhe benutzt werden, falls man nur diese Größe gerade zur Hand hat.

Zubereitung

Mürbeteig für die gedekte Apfeltorte:

Butter, Zucker, Honig, das Mark der halben Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanillezucker, sowie die Prise Salz miteinander gut verkneten. Das Mehl und das Backpulver vermischen und durchsieben. Dann das Mehl zu der Buttermischung geben und alles zusammen zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den fertigen Teig in ein Stück Frischhaltefolie wickeln und für mind. 25 Min. in den Kühlschrank legen. Einen Backring von 26 cm Durchmesser und 5 cm Höhe auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen oder alternativ eine Springform gleicher Größe vorbereiten. Die Ränder der Form leicht mit etwas Butter einfetten. Den Backofen auf 220°C Unter- und Oberhitze vorheizen.

Den gekühlten Teig nun in drei Teile abwägen: 320 g für den Boden, 290 g für den Rand und 250 g für die Decke.

Auf einer leicht gemehlten Unterlage den Teig für den Boden gleichmäßig ausrollen, bis der benötigte Durchmesser von 26 cm erreicht ist. Den ausgerollten Teig in den Tortenring einlegen.

Die 290 g Teig für den Rand mit den Händen zu einer längeren Rolle ausrollen, die etwa daumendick sein sollte. Diese Rolle in den Tortenring auf den Boden legen und dann mit den Fingern den Teig gleichmäßig bis zur Oberkante des Rings hochdrücken.

Die später benötigte Decke ebenfalls ausrollen, ausstechen und auf einem leicht gemehlten Tortenblech liegen lassen. Die fertige Decke kann bis zu ihrer Verwendung in den Kühlschrank gelegt werden. Das erleichtert das spätere Abschieben von dem Tortenblech.

Eierlikör-Tortenboden für die gedekte Apfeltorte:

Ei, Zucker, das Mark der anderen Vanilleschote und die Prise Salz miteinander schaumig rühren. Dann abwechselnd das Speiseöl und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör langsam zugeben und weiterrühren. Mehl und Backpulver mischen und versieben. Dann die Mehlmischung zu der schaumig gerührten Eimasse geben und alles miteinander vorsichtig mischen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Einen Tortenring von 26 cm Durchmesser und einer Höhe von 5 cm mit Backpapier einschlagen, die fertige Masse einfüllen und glatt streichen.

Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Tortenboden im bereits vorgeheizten und auf 220° C eingestellten Ofen für ca. 10-12 Min. goldbraun backen. Nach dem Backen den Boden auskühlen lassen, den Ring und das Backpapier entfernen und dann den Boden in den Tortenring mit dem Mürbeteig einlegen. Die gebackene Oberseite dabei auf den Mürbeteig legen. Das heißt, dass der Boden gedreht werden muss.

Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Tortenboden nun mit Hilfe eines Pinsels zusätzlich mit 70 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bestreichen bzw. tränken.

Apfelfüllung für die Apfeltorte:

Die Äpfel schälen, entkernen, halbieren und in ca. 3-4 mm starke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in Zitronenwasser legen und mit diesem vermischen, damit die Äpfel nicht braun werden. Wenn alle Äpfel verarbeitet sind, das Zitronenwasser abschütten und die Apfelscheiben abtropfen lassen. Nun zwei Drittel der Apfelscheiben in den Tortenring auf den getränkten VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Tortenboden geben. Darauf die gehackten Mandeln verteilen. Den Rest der Apfelscheiben einen Moment beiseite stellen. Wichtiger Tipp: Bitte verwenden Sie idealerweise Boskoop-Äpfel, da diese beim Backen sehr wenig Saft abgeben, oder eine Apfelsorte, die zum Backen geeignet ist. Sollten Sie nur andere Apfelsorten

[Link zum Rezept: Gedekte Apfeltorte von Meisterhand gebacken mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Gedekte Apfeltorte von Meisterhand gebacken mit Verpoorten Original Eierlikör

einkaufen können, dann muss die für den VERPOORTEN ORIGINAL-Eierlikörguss angegebene Vanille-Puddingpulver-Menge verdoppelt werden, da es sonst dazu kommen kann, dass die Gussfüllung nach dem Backen und Anschneiden der Torte ausläuft, da die verwendeten Äpfel beim Backen zu viel Saft abgegeben haben!

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Guss für die gedekte VERPOORTEN-Apfeltorte:

Zucker, Eier, Sahne, Salz und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör miteinander vermischen und dann das Puddingpulver kräftig unterrühren. Den fertigen VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Guss in den Tortenring auf die Apfelspalten gießen und dann die zurück behaltenen Apfelspalten auflegen.

Nun die im Kühlschrank aufbewahrte Teigdecke herausholen und auf die fertige Apfeltortenfüllung legen. Die Decke mit Hilfe einer Gabel mehrmals einstechen, damit sie beim Backen keine Blasen wirft. Zum Schluß die Decke der VERPOORTEN-Apfeltorte mit dem verquirlten Ei abstreichen. Das ergibt einen sehr schönen Glanz nach dem Backen! Die fertige Eierlikör-Apfeltorte nun im bereits geheizten Ofen (220° C Ober- und Unterhitze) für ca. 30 Min. goldgelb backen.

Dekoration der gedeckten Apfeltorte:

Nach dem Backen die fertige Eierlikör-Apfeltorte mit einer dünnen Schicht aufgekochter Aprikosenmarmelade bestreichen. Dies sollte direkt im Anschluss an den Backvorgang geschehen, so kann die Hitze, die noch in der Torte ist, die Aprikosenmarmelade schön antrocknen lassen. Sie wird fest und bildet eine glatte Schicht. Dazu vermischt man die im Rezept angegebenen 30 g handelsübliche Aprikosenmarmelade mit 1 EL Wasser und kocht diese auf. Danach gibt man 90 g gekaufte Fondant-Glasur-Masse, die üblicherweise eine pastöse Struktur hat, in einen Topf und gibt 20 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazu. Gemeinsam erhitzt man die Mischung unter ständigem Rühren auf 36°C, also fast Körpertemperatur. Dann wird die fertige Fondantglasur mit Hilfe eines Pinsels auf die bereits fest gewordene Aprikosenmarmelade gestrichen und gleichmäßig verteilt. Es entsteht eine glatte und toll glänzende Schicht, die nun einige Minuten lang anziehen und damit fest werden muss. Das ergibt einen tollen Geschmack und einen sehr schönen Glanz auf der fertigen, gedeckten VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Apfeltorte! Guten Appetit!

Tipp: Wer in seinem Geschäft keine Fondantglasur finden kann, verrührt alternativ den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit etwas Puderzucker und streicht diese Mischung dann auf die gedekte VERPOORTEN-Apfeltorte. Die Mengenangaben sind in der Rezeptur genannt.

[Link zum Rezept: Gedekte Apfeltorte von Meisterhand gebacken mit Verpoorten Original Eierlikör](#)