Rezept

Apfel-Cobbler mit Eierlikörsahne

Ein Rezept von Apfel-Cobbler mit Eierlikörsahne, am 29.04.2024

Zutaten

6	säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
1 EL	Zitronensaft
150 g	Butter
3 TL	Backpulver
2 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
2	Eier (M)
400 g	Sahne
100 ml	Eierlikör
230 g	Zucker
½ TL	Zimtpulver
200 g	Weizen- oder Dinkelmehl (Type 405 bzw. 630)
50 g	gemahlene Haselnüsse
	Salz
100 g	Joghurt (3,8 % Fett)
2 Pck.	Sahnesteif

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Äpfel waschen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Die Hälften nach Belieben schälen, dann würfeln. Mit 60 g Zucker, Zitronensaft und Zimtpulver mischen und in einer Auflaufform (40 × 30 cm) verteilen.

2. In einem Topf die Butter schmelzen, dann vom Herd nehmen. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, 140 g Zucker, Haselnüsse, Vanillezucker und 1 Prise Salz mischen. Eier, flüssige Butter und Joghurt dazugeben und unterrühren.

3. Teig auf den Äpfeln verteilen. Den Cobbler im heißen Backofen (Mitte) 25 Min. backen, bis der Teig leicht gebräunt ist.

4. Sahne und Sahnesteif in einen Rührbecher geben, mit den Quirlen des Handrührgeräts 30 Sekunden schlagen. Die restlichen 30 g Zucker einrieseln lassen und die Sahne ganz steif schlagen. Eierlikör unterrühren. Cobbler aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit der Eierlikörsahne servieren.