

Rezept

# Apfel-Cobbler mit Eierlikörsahne

Ein Rezept von Apfel-Cobbler mit Eierlikörsahne, am 28.06.2026

## Zutaten

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

## 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.