

Rezept

Eierlikör-Apfel-Torte

Ein Rezept von Eierlikör-Apfel-Torte, am 09.06.2026

Zutaten

250 g Mehl	1 TL Backpulver
100 g kalte Butter in Flöckchen	75 g Zucker
1 Ei	1 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop oder Cox Orange)
10 EL Zitronensaft	2 Päckchen Vanille-Puddingpulver (zum Kochen für je 500 ml Milch)
500 ml Apfelsaft	500 ml trockener Weißwein
175 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
200 g Sahne	1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker	100 ml Eierlikör
1 Apfel	1 TL Zitronensaft
Backpapier für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben. Mit Butter, Zucker und Ei rasch verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel vierteln und jeweils dreimal mit einem Messer der Länge nach einritzen. Mit Zitronensaft beträufeln.
3. Die Backform mit Backpapier belegen. Den Teig ausrollen und in die Form legen. Den Teigboden mit den Apfelstücken dicht belegen. Den Backofen vorheizen.
4. Aus Puddingpulver, Apfelsaft, Wein, Zucker und Vanillezucker nach Packungsangaben einen Pudding kochen. Noch heiß auf den Äpfeln verstreichen.
5. Die Apfeltorte im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. backen. In der Form abkühlen lassen. Aus der Form lösen und am besten über Nacht auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

6. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Wolkenartig auf der Torte verteilen. Den Eierlikör in einen Gefrierbeutel füllen, eine winzige Ecke abschneiden und den Likör in dünnen Linien über die Sahne träufeln.
-
7. Kurz vor dem Servieren den Apfel waschen und abtrocknen, nicht schälen. Dünn in ganze Scheiben schneiden, das Kerngehäuse nicht entfernen. Die Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln, abtropfen lassen und die Torte damit garnieren.