

# BRATAPFEL MIT CHEESECAKE-FÜLLUNG / APPLE CRUMBLE IM APFEL MIT KÄSEKUCHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #97



Ich denke ihr wisst alle, dass ich Käsekuchen und auch Crumble liebe. Die Kombination daraus im Bratapfel schmeckt er aber besonders lecker. Die Streusel habe ich mit Tonka verfeinert und den Cheesecake mit etwas Zitrone. Am besten schmecken die Äpfel als Dessert noch warm, ihr könnt sie aber auch kalt servieren.



Zubereitungszeit  
**40 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**35 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 6

## TONKABOHNENSTREUSEL

Vermenge die Butter mit dem Zucker, Mehl, 1 Prise Salz und der Tonkapaste mit einem Teigmasher oder einem Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln. Stelle sie bis zur weiteren Verwendung kalt.

TONKABOHNENSTREUSEL:

- 50 g** Butter
- 50 g** Zucker
- 100 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Tonkapaste

## CHEESECAKEFÜLLUNG

Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker und der Stärke. Gib dann die Eier dazu und rühre sie gemeinsam mit dem Vanilleextrakt und Zitronensaft und -abrieb ein. Fülle die cremige Masse in eine Dosierflasche oder einen Gefrierbeutel.

CHEESECAKEFÜLLUNG:

- 300 g** Frischkäse
- 40 g** Puderzucker
- 30 g** Speisestärke
- 2** Eier
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)



Statt Zitronensaft und -abrieb kannst du auch Zitronenpaste verwenden.

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

## ÄPFEL VORBEREITEN

Wasche die Äpfel und schneide einen dünnen Deckel ab. Stich das Innere der Äpfel mit einem Ausstecher vorsichtig aus und höhle die Äpfel dann mit einem Löffel oder Messer etwa 2 cm tief aus und lasse einen etwa 1 cm dicken Rand stehen. Streiche die Schnittflächen immer wieder mit etwas Zitronensaft ein, damit sie nicht braun werden. Entferne das Apfelgehäuse aus den Resten, diese kannst du nun zu Apfelmus einkochen oder direkt verzehren.

BRATÄPFEL:

- 6** Äpfel (Boskoop)
- 50 g** Walnusskerne

## BRATÄPFEL

Hacke die Walnüsse grob. Setze die Äpfel in eine Ofenform und befülle sie mit der Cheesecakemasse. Streue die Streusel und gehackten Walnüsse darüber und backe die Äpfel dann im vorgeheizten Ofen für etwa 35 Minuten. Nimm die Äpfel aus dem Ofen und lasse sie 10-20 Minuten abkühlen und serviere sie dann noch warm. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!