

APPLE CRUMBLE CHEESECAKE / KÄSEKUCHEN MIT BRATAPFEL-FÜLLUNG



Cheesecake und Crumble gehören zu meinen absoluten Favoriten. Für diesen Käsekuchen habe ich beides kombiniert und mit karamellisierten Bratäpfeln gefüllt. Die Streusel sorgen für einen knusprigen Boden und das perfekte Topping, dazu die cremige Cheesecake Masse und die fruchtig frischen Äpfel. Der Kuchen ist perfekt für Geburtstage im Herbst aber auch das Kuchenbuffet in der Schule oder Arbeit.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
75 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Tortenring in einen Springformboden mit Dauerbackfolie.

CRUMBLE

Verknete die Zutaten für den Crumble mit den Händen, einem Handrührgerät mit Knethaken oder in der Küchenmaschine mit einem Flachrührer zu groben Streuseln. Stelle die Masse bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

KARAMELLISIERTER APFEL

Entkerne die Äpfel und schneide sie in Spalten. Gib den Zucker in eine Pfanne und lasse ihn bei mittelhoher Hitze karamellisieren, bis er bernsteinfarben ist. Gib dann die Äpfel dazu und brate sie 4-5 Minuten an. Gib den Zitronensaft dazu und schalte den Herd aus.

CHEESECAKE MASSE

Verrühre den Frischkäse mit dem Quark, Vanilleextrakt, Puderzucker und der Stärke klümpchenfrei. Gib die restlichen Zutaten dazu und rühre alles ein, achte darauf die Masse nicht schaumig zu rühren.

CHEESECAKE BACKEN

Fülle gut die Hälfte der Crumble-Masse in den Tortenring und drücke sie zu einem etwa 4 cm hohen Rand und dünnen Boden glatt. Nutze dafür z. B. ein Glas oder eine Burgerpresse. Fülle die Hälfte der Cheesecake-Masse auf den Boden und verteile die Hälfte der Bratäpfel darüber. Streue die Hälfte der übrigen Crumble darüber. Streiche dann die übrige Cheesecake-Masse darauf glatt, bedecke sie mit den übrigen Äpfeln und Streuseln. Backe den Cheesecake im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für 75-80 Minuten. Lasse den Kuchen für etwa 10 Minuten im Ofen abkühlen, nimm ihn dann aus dem Ofen und lasse ihn vollständig auskühlen. Löse ihn aus der Backform und bestreue ihn zum Servieren nach Belieben mit süßem Schnee. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

CRUMBLE:

- 200 g** Butter
- 200 g** Zucker
- 400 g** Mehl
- 2 TL** Zimt
- 1 Pr.** Salz

KARAMELLISIERTER APFEL:

- 400 g** Äpfel (entkernt, säuerlich)
- 50 g** Zucker
- 1 EL** Zitrone (Saft)

CHEESECAKE:

- 425 g** Frischkäse
- 250 g** Quark
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 150 g** Puderzucker
- 60 g** Speisestärke
- 3** Eier
- 2 TL** Zitronen (Abrieb)
- 2 TL** Zitronen (Saft)

ZUM FERTIGSTELLEN:

- 1 EL** süßer Schnee