

Zimt-Cheesecake im Bratapfel



Einkaufsliste:

Für die Cheesecakes:

5-6 Boskoop Äpfel (oder
Einweckgläser, Muffinförmchen)
250g Frischkäse
2EL sehr fein gemahlene Mandeln
2 Eier
90g Rohrohrzucker
1TL Zimt
1TL Vanillemark
1TL weiche Butter zum Ausstreichen
der Form

Für die Crumble:

50g gemahlene Mandeln
1/2 TL Zimt
2EL Rohrohrzucker
1EL Butter

Für die Toffee-Zimt-Sauce

100g Rohrohrzucker
3EL Wasser
1-2 EL Butter
100-150ml Sahne
Prise Zimt

So wird's gemacht:

Für die Äpfel Von den Äpfeln den Kopf abschneiden, Apfelgriebsch vorsichtig entfernen, Boden heil lassen. Apfelinnenwände bis 0,5cm dick mit einem Esslöffel aushöhlen. Nun Zucker und Eier sehr hell aufschlagen, Zimt hinzufügen und nun unter ständigem Rühren den Frischkäse hinzugeben. Zum Schluss das "Mandelmehl" unterrühren. Die Ofenform mit der Butter einfetten und die hohlen Äpfel in die Form setzen, Füllung bis kurz unter dem Rand in die Äpfel geben. Ofen auf 180°C vorheizen.

Für die Crumble Masse Alle Zutaten zu einer krümeligen Masse verkneten und über die Frischkäse-Masse streuen. Nun die Äpfel ca. 30 Minuten backen, nach der Hälfte der Zeit den Ofen auf 160°C herunterstellen.

Den Zucker **für die Toffee-Sauce** in einen Topf geben, Herdplatte auf die höchste Stufe stellen, Wasser hinzugeben. Nicht rühren! Warten bis sich der Zucker auflöst und langsam braun färbt, nun die Butter hinzugeben, umrühren und mit der Sahne ablöschen. Zum Schluss den Zimt einrühren. Nach Belieben etwas mehr Sahne sowie mehr Butter hinzufügen. Gefüllte Äpfel mit heißer Sauce servieren.