

Zimtschnecken Cheesecake mit Apfelfüllung



Einkaufsliste:

24cm Springform oder 26x20
Blech

Für den Teig

220g Mehl
90g Butter
50g Puderzucker
1 EL Creme Fraiche
3 EL brauner Zucker
1 TL Butter
1 EL Zimt

Für die Cheesecake

600g Frischkäse
160g Zucker
70g Mehl
2 EL Creme Fraiche
3 Eier
1 TL Zimt

Außerdem

150g brauner Zucker
50g Butter
90ml Sahne
3 TL Zimt (Nach Belieben)
200g Apfel, gewürfelt (2-3
Äpfel)
1 EL Mehl

So wird's gemacht:

Für den **Boden** Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Nun Creme Fraiche hinzugeben. Boden für 30 Minuten in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen. Derweil 3 EL brauner Zucker und 1 EL Zimt mischen, Butter schmelzen. Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie zu einem Quadrat dünn ausrollen, mit der Butter bepinseln und dem Zimtzucker bestreuen, ggf. mehr Zimt über den Teig streuen. Nun Teig der Länge nach fest zusammenrollen, die Rolle noch einmal zusammendrücken, in drei Teile teilen und in Frischhaltefolie nochmals 30 Minuten im TK ruhen lassen. Teigrollen in dünne, gleichmäßig große Scheiben schneiden. Scheiben nebeneinander auf einem Backpapier oder auf Frischhaltefolie anlegen bis alle Rollen verteilt sind. (Rund oder rechteckig je nachdem welche Form verwendet wird). Auf den Teig einen Streifen Frischhaltefolie legen und den Teig leicht rollen, sodass sich die einzelnen Teile wieder verbinden. Nun den Teig in die gefettete Form (ggf. Blech mit Backpapier auslegen) geben. Boden mit Backpapier auslegen und darauf Backlinsen oder Reis verteilen und 15 Minuten bei 190°C backen. Linsen und Backpapier entfernen, auskühlen.

Ofen auf 160°C Umluft herunterstellen.

Nun das **Zimtkaramell** und gleichzeitig die Apfelfüllung vorbereiten. Butter und Zucker in einen Topf geben und schmelzen, nun die Herdplatte hochstellen bis die Masse köchelt und leicht karamellisiert. Sahne und 1-2 TL Zimt hinzugeben, gut rühren. Nun etwa die Hälfte der Masse in eine Schüssel geben und beiseite stellen, zu der restlichen Masse die Äpfel geben und diese weich kochen, das Mehl hinzugeben, umrühren und auf dem Zimtschnecken-Boden verteilen.

Für die **Cheesecakefüllung** Frischkäse cremig rühren, Zucker einrühren und Creme Fraiche hinzugeben. Nun nach und nach die Eier unterrühren und zum Schluss das Mehl hinzugeben. Masse auf die Apfelmasse geben. 2-3 EL übrig lassen, diese mit der Hälfte des übrigen Zimtkaramells und 1 TL Zimt vermengen, jeweils einen kleinen Teelöffel in die Cheesecake-Füllung geben, so entstehen später auch in der Füllung kleine „Zimtflecken“.

Das **restliche Zimtkaramell** erhitzen, sodass die Masse gut flüssig ist, 1 TL Zimt hinzugeben. Masse tropfenweise auf die Cheesecake-Füllung geben. Mit einem Holzstäbchen immer wieder durch die kleinen Punkte fahren bis das gewünschte Muster entstanden ist.

Auf den Boden des Herdes eine große mit Wasser gefüllte Auflaufform stellen. Der Wasserdampf ist wichtig damit der Cheesecake nicht reißt. Cheesecake im Ofen etwa 40-45 Minuten backen, darauf achten. Kuchen ist fertig, wenn die Masse gestockt ist und beim Hin- und Her Bewegen nicht mehr flüssig erscheint. Cheesecake komplett auskühlen lassen und min. 2 Stunden im Kühlschrank kühlen. Erst dann aus der Form nehmen.

Wer möchte kann ein wenig Extra-Zimtkaramell vorbereiten und dieses (warm) dazureichen.