



Apfel-Karamell-Cheesecake

mit Zimt und Streuseln

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Zunächst Teig und Streusel vorbereiten. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter und Salz krümelig vermengen. 1/3 des Teigs in eine separate Schüssel geben. Haferflocken und Apfelkuchengewürz hinzugeben und verkneten. Beides kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. 750 g Quark, 500 g Mascarpone, 30 g Stärke, 30 g Mehl, 200 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 2 TL Zimt und 1 TL Apfelkuchengewürz verrühren. Die 4 Eier verquirlen und unter die Masse heben.

Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit 50 g Zucker sowie 1 TL Zimt vermengen.

Die übrigen 2/3 des Teigs auf ein Blech mit hohem Rand geben und andrücken, der Rand kann leicht hochgezogen werden. Die Quarkmasse darauf verteilen und glatt streichen. Die Zimt-Zucker-Äpfel gleichmäßig auf die Quarkmasse geben.

Zum Schluss die Haferflocken-Streusel-Masse auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen bei 180 °C Umluft 40-45 Minuten goldbraun backen. Komplet auskühlen lassen, bis zum Servieren kühl stellen.

Derweil das Karamell vorbereiten. Zucker und Wasser in einen Topf geben und erhitzen. So lange erhitzen bis der Zucker geschmolzen und die Masse beginnt, goldbraun zu werden. Masse von der Kochplatte nehmen, kurz ruhen lassen. Butter hinzugeben und gut verrühren bis Zucker und Butter eine homogene Masse sind. Zum Schluss die Sahne hinzugeben, gut verrühren und mit dem Kuchen servieren.

Hinweis: Anstelle Apfelkuchengewürz kann natürlich auch nur Zimt verwendet werden.

Einkaufsliste

Backblech: 43x30

Teig und Streusel:

500 g Mehl
200 g Zucker
1 TL Vanillezucker
275 g Butter
1 Msp. Salz
50 g Haferflocken
2 TL Apfelkuchengewürz (siehe unten)

Quarkmasse:

750 g Quark
500 g Mascarpone
30 g Speisestärke
30 g Mehl
250 g Zucker
1 TL Vanillezucker
3 TL Zimt
1 TL Apfelkuchengewürz
4 Eier
6 Äpfel

Karamell:

150 g Zucker
2 EL Wasser
60 g Butter (gerne gesalzen)
80 ml Sahne

Apfelkuchengewürz:

5 TL Zimt
1 TL Ingwer
1/2 TL Kardamom
2 Msp. Muskatnuss
1 Msp. Anis
1 Msp. Nelken
1 Msp. Piment
- vermengen und luftdicht lagern

