Bratapfel-Streuselkäsekuchen



Zutaten Bratapfel-Füllung

- 350 g Boskoop
- 15 g brauner Zucker
- 1-2 TL Zimt
- 30 g Marzipanrohmasse
- 20 g gehackte Mandeln

Zutaten Zimtstreusel

- 200 g kalte Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei (M)
- 1 Prise Salz
- 325 g Mehl
- 1 TL Zimt

Zutaten Käsekuchenmasse

- 3 Eier (M)
- 125 g Zucker
- 500 g Quark 20%
- 200 g Schmand
- 150 ml Sahne
- 1 PK Vanille-Puddingpulver

Zubereitung

- Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Die Butter in der Pfanne auslassen und mit Äpfel, Zimt, Marzipan und Mandeln 10 Minuten darin dünsten – anschließend etwas abkühlen lassen.
- Alle Zutaten mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.
- Eine Springform einfetten und mit Mehl bestäuben.
- 2/3 der Streusel als Boden in die Form drücken, dabei einen Rand von 3 cm hochziehen.
- Die Springform und die restlichen Streusel in den Kühlschrank stellen.
- Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Für die Füllung: Eier, Zucker, Quark, Schmand, Sahne und Vanille-Puddingpulver glatt rühren.
- Die Käsekuchenmasse in die Springform füllen, mit der Apfelmasse bedecken und mit den restlichen Streuseln belegen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175°C für ca. 45 Minuten backen. Tipp: Sollte der Käsekuchen zu stark bräunen, den Kuchen nach 30 Minuten mit Backpapier abdecken.
- Nach dem Backen die Backofentüre einen Spalt breit öffnen und den Käsekuchen darin vollständig auskühlen lassen.

Portionsgröße: 1 Springform 26 cm
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©