

Käsekuchen mit Zimtäpfeln

Zutaten für den Mürbeteig:

300 g Mehl
150 g Zucker
½ Pck. Backpulver
125 g Margarine (z.B. Sanella)
2 Eier
1 Pck. Vanillezucker



Die Zutaten zusammen in einer Rührschüssel mit dem Knethacken zu einem Mürbeteig verarbeiten und in eine Käsekuchenform (28 cm) drücken.

Zutaten für den Belag:

500 g Schichtkäse
250 g Magerquark
4 Eier
200 g Zucker
2 – 3 Pck. Vanillezucker (je nach Geschmack)
2 Becher Sahne á 200 g
3 Pck. Vanille-Soßenpulver
2 – 3 Backäpfel (je nach Größe)
Zimt (Menge je nach Geschmack)

Alle Zutaten bis auf die Äpfel in eine Rührschüssel geben und zu einer glatten Creme verrühren. Diese Creme dann auf dem Mürbeteig verteilen. Die Äpfel schälen, das Kernhaus herausschneiden, vierteln und in dünnen Scheiben auf der Käsecreme verteilen. Mit Zimt bestreuen und das Ganze dann bei 200 ° im vorgeheizten Backofen 1 Stunde backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Zutaten für den Guß

¼ ltr. Weißwein, 1 Pck. Tortenguss klar.

Den Tortenguss bereiten und auf dem erkalteten Käsekuchen verteilen. Wieder erkalten lassen und fertig ist der Kuchen für die nächste Kaffeetafel.

Guten Appetit