

APFEL-STREUSEL-CHEESECAKE

CREMIGER BLECHKUCHEN MIT ZIMTSTREUSELN

GROSSER
OFENZAUBERER

50-55 MIN.



ZUTATEN

BODEN

350 g Mehl
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Backpulver
150 g weiche Butter
1 Ei
1 Prise Salz

CHEESECAKEFÜLLUNG

750 g Quark
300 g Frischkäse
150 g Zucker
3 Eier
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Päckchen Vanillezucker
100 ml Sahne
1 EL Zitronensaft

APFELSCHICHT

700 g Äpfel
1 EL Zitronensaft
1 TL Zimt

STREUSEL

250 g Mehl
130 g Zucker
150 g Butter
1 TL Zimt
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Butter, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig gleichmäßig auf dem großen Ofenzauberer verteilen und einen kleinen Rand formen.
3. Quark, Frischkäse, Zucker, Eier, Puddingpulver, Vanillezucker, Sahne und Zitronensaft glatt rühren und auf dem Boden verteilen.
4. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten oder kleine Würfel schneiden.
5. Äpfel mit Zitronensaft und Zimt mischen und auf der Cheesecakefüllung verteilen.
6. Für die Streusel Mehl, Zucker, Butter, Zimt und Salz grob verkneten und über den Äpfeln verteilen.
7. Den großen Ofenzauberer auf den untersten Rost in den kalten Backofen stellen.
8. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 50-55 Minuten backen.
9. Vollständig auskühlen lassen, damit die Füllung fest wird. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.