

Bratapfel-Käsekuchen

Eine gelungene Kombination - Käsekuchen mit Bratapfel

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Bratäpfel:

5 rote Äpfel (etwa 700 g)

Knetteig:

200 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

70 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

100 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (der Größe M)

Belag:

3 Eier (Größe M)

50 g Zucker

½ TL gemahlener Zimt

200 ml Karamellsirup

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

1 kg Speisequark (Magerstufe)

200 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

etwa 50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

1 roter Apfel

Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Bratäpfel:

Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen, quer halbieren und in eine Auflaufform setzen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Minuten

Bratäpfel in der Form auf einen Kuchenrost stellen und etwas abkühlen lassen. Boden der Springform fetten.

3 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, als Rand an die Form drücken, so dass ein 3-4 cm hoher Rand entsteht. Form bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

4 Belag:

Eier mit dem Mixer (Rührstäbe) 1 Min. schaumig schlagen. Nach und nach Zucker, Zimt und Karamellsirup unterrühren. Puddingpulver, Quark und flüssige Sahne auf niedrigster Stufe unterrühren. Die Bratäpfel mit den Schnittflächen nach unten auf dem Knetteig verteilen. Belag gleichmäßig darübergießen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 60 Minuten

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann die Springform lösen und entfernen.

5 Verzieren:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Apfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben darin von beiden Seiten kurz braten. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Kuchen mit Mandeln, gedrehten Apfelscheiben und Puderzucker verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Verzierung kann man den Kuchen max. 2 Tage im Voraus backen.