



# Herbstlicher Apfel-Käsekuchen

Dieser Hefe-Käsekuchen vom Blech mit saftigem Quark und fruchtigen Äpfeln schmeckt besonders köstlich im Herbst.

etwa 24 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Fettpfanne (40 x 30 cm):

Backblech

### Hefeteig:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
50 g weiche Butter oder  
Margarine  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
100 ml Milch

### Apfel-Käsekuchenmasse:

1 ½ kg Apfel  
4 Eiweiß (Größe M)  
150 g Zucker  
4 Eigelb (Größe M)  
750 g Speisequark (Magerstufe)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 TL gemahlener Zimt  
200 g Schlagsahne  
50 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen  
Hilfe

### Zum Verzieren:

etwa 100 g samtiger Erdbeer-  
Fruchtaufstrich

Wie backt man einen Apfel-Käsekuchen mit Hefeteig?:

**1** Vorbereiten:  
Fettpfanne fetten.

**2** Hefeteig zubereiten:  
Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Fettpfanne gleichmäßig ausrollen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 3 Apfel-Käsekuchenmasse zubereiten:

Äpfel schälen und mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. Äpfel mit dem Blütenansatz auf ein Brett stellen und längs etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden (Abb. 1).



### 4 Mit Ausstechern beliebige Motive, z. B. Äpfel ausstechen und beiseitelegen (Abb. 2). Die übrigen Apfelstücke in kleine Würfel schneiden.



### 5 Eiweiß mit 1/3 des Zuckers sehr steif schlagen. Eigelb mit übrigem Zucker, Quark, Vanillin-Zucker, Zimt, Sahne und Milch in einer großen Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. glatt rühren. Käsekuchen Hilfe unterrühren, dann Eischnee unterheben. Zuletzt die Apfelstückchen unterheben und die Masse auf dem Teig verstreichen. Die Apfelmotive auf dem Belag verteilen und leicht andrücken. Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 45 Min.**

Den Kuchen in der Fettpfanne auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### 6 Verzieren:

Fruchtaufstrich in einem kleinen Topf kurz aufkochen und anschließend mit Hilfe eines Teelöffels vorsichtig auf den Apfelmotiven verteilen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Apfelmotiven können auch andere Motive, z. B. Herzen ausgestochen werden.