

Adventszauber-Käsekuchen mit Äpfeln und Zimt auf Spekulatius

🕒 60 Minuten III Leicht



Bild: BVEO

Zubereitung

- Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.
- Spekulatius zerbröseln, Haferflocken und geschmolzene Butter dazugeben und vermengen.
- Den Spekulatiusteig in eine Springform (Backpapier!) geben und festdrücken. Äpfel schälen, entkernen, würfeln und anschließend mit einem Schuss Apfelsaft und einer Zimtstange bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Falls die Füllung zu dickflüssig gerät, etwas Apfelsaft nachgießen.
- Die Füllung danach abkühlen lassen und die Zimtstange entfernen.
- Danach Magerquark, Creme fraiche, Puddingpulver, Eier, Vanillezucker und Zucker in einer Schüssel zu einer cremigen Käsekuchenmasse verrühren.
- Die Füllung auf dem Boden verteilen, mit etwas Abstand zum Rand.
- Anschließend die Käsekuchenmasse gleichmäßig über die Füllung geben.
- Im unteren Drittel des Backofens ca. 1 Std. backen.

Tipp: Am besten den Kuchen im Ofen auskühlen lassen, damit er nicht zusammenfällt.

Zutaten für 4-6 Pers.

Boden

- 150 g Spekulatius
- 5 EL Haferflocken
- 100 g flüssige Butter

Füllung

- 3 Äpfel (z.B. Boskop, Elstar oder Jonagold)
- ein Schuss Apfelsaft
- 1 Zimtstange

Käsekuchenmasse

- 2 Becher (500g) Magerquark
- ½ Becher Crème fraîche
- 1 Pck. Vanille-Puddingpulver
- 4 Eier
- 115 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de