

Apple Cheesecake oder Apfel Käsekuchen



Zutaten für den Boden:

200 g Löffelbiskuit
75 g Butter

Zutaten für die Füllung:

190 g Zucker
200 g Apfelmus
4 -5 Äpfel (je nach Größe)
150 g Schmand
4 Packungen Frischkäse (am besten Doppelrahmstufe)
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
1 Päckchen Puddingpulver (Sahne Geschmack)
6 Esslöffel Milch
250 ml Apfelsaft
1 Päckchen heller Tortenguss

Backzeit ca 70 min bei 150 Grad im Umluftofen.

Die Biskuit in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerkleinern und mit der geschmolzenen Butter vermischen. Die Tortenform mit Backpapier auslegen und die Bröselmischung mit einem Löffel darin als Boden fest drücken.

Schmand, Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und das Apfelmus vermengen. Die Eier einzeln unterrühren. Das Puddingpulver mit der Milch mischen und unter die Creme rühren.

Die Creme auf den Tortenboden geben und im vorgeheizten Backofen ca. 70 min backen. Anschließend den Backofen ausschalten und den Kuchen 1 Stunde darin erkalten lassen.

Den vollständig abgekühlten Kuchen 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben auf dem inzwischen kalten Käsekuchen verteilen. Mit Apfelsaft einen Tortenguss nach Anleitung zubereiten und über die Äpfel verteilen bis alle Scheiben bedeckt sind. Danach nochmals im Kühlschrank kalt stellen.