

Karamell Apfel Käsekuchen

Zutaten

175 g	Butter
300 g	Mehl
7	Eier
150 g	Zucker
1 TL	Backpulver
5 EL	Milch
Salz	
500 g	Frischkäse
200 g	Schmand
40 g	Speisestärke
100 g	Karamellaufstrich (z.B. Bonne Maman)
2-3	Äpfel
	Puderzucker

Gesamtbackzeit ca. 45 min bei 175 Grad im Heißluftofen

Für den Boden 3 Eier trennen. 100 g Butter und 50 g Zucker mit dem Mixer cremig rühren. Das Eigelb nacheinander untermischen. 125 g Mehl und Backpulver mischen. Mit Milch kurz unter die Eigelb-Zucker-Masse rühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eischnee unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 12. Min backen.

Für die Creme den Frischkäse, Schmand, 50 g Zucker, 3 Eier, Stärke und Karamellaufstrich glatt rühren. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, Frischkäsemasse darauf geben. Bei gleicher Temperatur ca. 15 min weiter backen.

Für die Streusel 75 g Butter in Stücke, 50 g Zucker, 175 g Mehl und 1 Ei mit den Händen groß verketten. Äpfel schälen und rund um das Kerngehäuse abreiben. Kuchen aus dem Ofen nehmen, Äpfel darauf verteilen. Mit Streuseln bestreuen. Bei gleicher Temperatur weitere ca. 20 min backen.

Den Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen. Aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen.