

Karamell-Käsekuchen mit Bratäpfeln



Cremiger Käsekuchen mit Karamellnote, Bratäpfeln und gebrannten Mandelsplittern

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std 30 min

ZUTATEN

6 Äpfel mit roter Schale

Für den Teig

200 g Mehl
½ TL Backpulver
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanille-Extrakt
100 g Butter, weich

1 Ei

Für den Belag

3 Eier
½ TL Zimt
50 g Zucker
150 g Karamell Sirup (z. B. von Grafschafter)
1 P. Puddingpulver Vanille
200 g Sahne
1 kg Magerquark

Außerdem

75 g Mandeln, gestiftelt
1 ½ TL Zucker
Puderzucker
Fett für die Form
Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Eine Springform (24 cm Durchmesser) einfetten.
3. Die Äpfel waschen. 1 Apfel zur Seite legen, die restlichen Äpfel waagrecht halbieren und die Kerngehäuse herausschneiden oder -stechen. Mit der Schnittseite nach unten in einer feuerfesten Form für ca. 25-30 Minuten in den Ofen stellen. Anschließend abkühlen lassen.
4. Die Mandeln mit dem Zucker und etwas Wasser in einer fettfreien Pfanne karamellisieren, auf ein Stück Papier geben und ebenfalls abkühlen lassen.
5. Für den Teig Mehl und Backpulver mischen. Zucker, Salz, Vanille-Extrakt, Butter und das Ei dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

6. Ca. 60 % der Teigmenge auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und den Boden der Springform damit auslegen. Den restlichen Teig als Rolle formen, an den Rand der Springform legen und andrücken. Bis zur weiteren Verwendung kühlstellen.
7. Nun den Belag vorbereiten. Dazu die Eier schaumig schlagen. Zimt, Zucker und Sirup unterrühren. Das Puddingpulver auf den Quark geben mit der Sahne glattrühren. Anschließend vorsichtig unter die Eiermasse rühren.
8. Die Form aus dem Kühlschrank holen, die Bratäpfel mit der Schnittfläche nach unten auf dem Boden verteilen und die Käsemasse gleichmäßig darauf verteilen.
9. Backzeit ca. 60 Minuten im unteren Drittel des Backofens. Evtl. mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen oben nicht zu dunkel wird.
10. Anschließend in der Form abkühlen lassen.
11. Nun auch das Kerngehäuse vom letzten Apfel herausschneiden oder- stechen und den Apfel in dünne Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit etwas Öl beidseitig kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchentrepp ablegen.
12. Den abgekühlten Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte stellen. Mit den karamellisierten Mandeln und gebratenen Apfelscheiben nach Wunsch dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.