

Cremiger Apfel-Käsekuchen mit Mandel-Topping

Quelle: www.organisation-mit-sabine.de
Portionsgröße: 1 kleiner Kuchen



Zutaten

3 Äpfel zum Beispiel
"Golden Delicious"

Käsekuchenmasse:

115 g Zucker

500 g Quark, 40% Fett i.
Tr., auf Wunsch auch 20%
i. Tr.

3 Eier

30 g Maisstärke
ersatzweise Puddingpulver
Vanille

40 ml Vollmilch

evtl. 1 TL Vanille-Extrakt

Mandel-Topping:

3 EL Mandeln

3 EL Zucker

Apfelstücke aus den
ausgehöhlten Äpfeln

Außerdem:

Springform, 18 cm
Durchmesser

etwas Öl

Zubereitung

Den Deckel der Äpfel etwa 1 cm tief abschneiden. Die Äpfel mit einem Ausstecher, einem Messer oder einem Löffel aushöhlen und dabei das Kerngehäuse entfernen. Apfel-Inneres zur Seite und die ausgehöhlte Äpfel in die geölte Springform stellen.

Die Zutaten für die Käsekuchen-Masse gründlich vermischen (Thermomix: 30 Sekunden/ Stufe 5) und anschließend in die Äpfel und in eine Springform mit 18 cm gießen.

Im Backofen bei 180°C auf mittlerer Schiene 45-50 Minuten backen (ohne vorheizen). Der Kuchen ist in der Mitte nach dem Backen zuerst noch nicht ganz fest.

Den Kuchen abkühlen lassen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Währenddessen für das Topping den Zucker und die Mandeln in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die Apfelstücke klein schneiden. Sobald in der Pfanne etwas Karamell entstanden ist, die Apfelstücke ebenfalls dazu fügen und eine Weile mit dünsten lassen. Das Topping abkühlen lassen und auf die Äpfel des abgekühlten Kuchens legen. Den Rest des Toppings zum Kuchen servieren.

Der Kuchen schmeckt am nächsten Tag sogar noch besser.