

Apfel-Mandel-Käsekuchen

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden:

120 g Vollkornkekse
110 g gehobelte Mandeln
6 Esslöffel geschmolzene Butter
1/4 Teelöffel Salz

Für die Füllung:

150 g Mandelpaste
600 g Frischkäse, auf Raumtemperatur
6 Esslöffel Zucker
4 große Eier

Für die Äpfel:

4 große Äpfel (z.B. Jonagold)
2 Esslöffel frischer Zitronensaft
4 Esslöffel ungesalzene Butter
140 g brauner Zucker
3/4 Teelöffel gemahlener Zimt

Besonderes Zubehör:

Springform (25 cm Durchmesser)

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Springform

gleichmäßig einfetten, den Boden eventuell mit Backpapier auskleiden. Mandeln kurz in der Pfanne rösten. Die Vollkornkekse zerbröseln, Mandeln ebenfalls leicht zerbröseln. Beides zusammen mit Butter und Zucker gut vermischen und das Ganze anschließend auf dem Boden der Springform verteilen. An den Seiten einen 2-3 cm hohen Rand formen und alles leicht anpressen. Ca. 7 Minuten im Ofen backen. Die Form herausnehmen, aber den Backofen nicht ausschalten.

- 2 -

Für die Füllung Mandelpaste, Frischkäse und Zucker zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Eier untermischen. Füllung auf dem Boden verteilen und Kuchen 15 Minuten backen. Anschließend Ofentemperatur auf 160 °C herunterschalten und den Kuchen weitere 45 Minuten backen (bis sich die Kuchenmitte gefestigt hat und die Oberfläche nicht mehr feucht ist). Kuchen auskühlen lassen, dann in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

- 3 -

Vor dem Servieren die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Apfelspalten mit dem Zitronensaft vermengen. 3 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Äpfel dazugeben und ca. 9 Minuten unter Rühren anschwitzen. Braunen Zucker und Zimt unterrühren, anschließend die restliche Butter dazugeben. Noch einmal alles gut vermengen und dann abkühlen lassen.

- 4 -

Mit einem scharfen Messer vorsichtig zwischen Kuchen und Springform schneiden, damit sich der Rand löst. Kuchen aus der Backform lösen und mit den Äpfeln garnieren. Die Äpfel zusätzlich mit dem restlichen Saft aus der Pfanne bestreichen.

Apfel-Mandel-Käsekuchen