

Apfel-Cheesecake mit Haferflockenstreuseln

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



ein Stück Streuselkuchen? Vielleicht auch auf ein Stück Apfelkuchen? Heute musst du dich nicht entscheiden, heute gibt es einen Apfel-Streusel-Cheesecake par excellence. Äpfel und Frischkäse in der Füllung. Und Streuseln on top - dank Haferflocken besonders crunchy. [Weitere ausgefallene Käsekuchen-Rezepte findest du hier.](#)

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Boden Butter schmelzen. Kekse in einen Food Processor geben, zu feinen Krümeln mahlen und mit Haferflocken und Butter mischen. Masse in die Springform geben, an den Boden drücken und im heißen Ofen 15 Minuten vorbacken, auskühlen lassen.

- 3 -

Für die Füllung Frischkäse schaumig schlagen und mit restlichen Zutaten verrühren. Für das Topping alle Zutaten zu Streuseln kneten. Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

- 4 -

Frischkäsecreme auf den Boden streichen, mit Apfelscheiben belegen und mit Streuseln bestreuen. Im heißen Ofen 40-50 Minuten backen, auskühlen lassen und mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

85 g Brandt Hobbits Kekse kernig
55 g Haferflocken
125 g Butter

Für die Füllung

450 g Frischkäse
2 Esslöffel Maisstärke
45 g brauner Zucker
45 g Zucker
2 Teelöffel Vanilleextrakt
1/2 Teelöffel Zimt
2 Äpfel

Für das Topping

30 g Mehl
20 g Haferflocken
45 g brauner Zucker
1/2 Teelöffel Zimt
2 Esslöffel Kokosöl

Besonderes Zubehör

Springform (Durchmesser 20 cm)

Lust auf ein Stück Cheesecake? Oder doch lieber auf