

Steffis Christmas Cheesecake

Fruchtig, cremig und weihnachtlich



ZUTATEN

Boden:

200g Gewürz Speculatius
100g Butter

Creme:

600g Frischkäse
500g Magerquark
190g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eier

Topping:

500g Äpfel
450ml Apfelsaft
40g Speisestärke
40g Zucker
1 Tl Zimt

ABLAUF

1. Für den Boden Kekse in einer Tüte mit einem Wellholz zerkleinern. Butter im Wasserbad schmelzen und mit den Kekskrümlen vermischen.
2. Eine runde Kuchenform mit 26 cm Durchmesser ausfetten und ein Backpapier hineinlegen. Den Boden einfüllen, mit einem Glas festdrücken.
3. Boden bei 170 Grad Ober-/Unterhitze 10 Minuten vorbacken.
4. Für die Creme alle Zutaten verrühren. Auf den Boden füllen und weitere 40-45 Minuten bei 170 Grad Ober-/Unterhitze backen.
5. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden.
6. Apfelsaft mit Speisestärke, Zucker und Zimt aufkochen. Äpfel hinzugeben und 5 Minuten leicht köcheln lassen.
7. Die Masse abkühlen lassen und dann auf den ausgekühlten Kuchen geben (hierzu verwendet ihr am besten einen Tortenring).
8. Den Kuchen für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

RANDNOTIZ

Lasst es euch schmecken 😊😊