

Apple Crumble Cheesecake

Von Pia

Ein cremiger Käsekuchen mit Apfel und nussigen Zimstreuseln. 20cm Form



VORBEREITUNG 20 min	BACKZEIT 35 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 55 min
------------------------	--------------------	-----------------	------------------

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

120 g Pflanzliche Butter
weich
250 g Dinkelmehl
100 g Zucker
20 g gemahlene Mandeln
1 TL Zimt
2 Äpfel
2 Eier
250 g Magerquark
1/2 Vanille Puddingpulver
Paket
50 g Zucker
Puderzucker zum bestreuen

Werkzeuge

Waage
Springform

Zubereitung

- 01
- Butter, Mehl, 100g Zucker, Mandeln und Zimt zu einem Streusel Teig verarbeiten.
- 02
- 2/3 davon in eine gefettete Springform (20cm) geben und fest andrücken.
- 03
- Die Äpfel vierteln und dann in Scheiben schneiden.
- 04
- Die Scheiben auf dem Boden verteilen.
- 05
- Magerquark, Eier, Puddingpulver und 50g Zucker vermengen und über die Apfelscheiben geben.
- 06
- Die restlichen Streusel auf der Quarkmasse verteilen.
- 07
- Für 35 Minuten bei 170°C Umluft backen.

08 Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.