



Dessert

Apple-Cheesecake

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Boden:

50 gr Butterbiscuits
30 gr Puderzucker
70 gr geschmolzene Butter
1 TL gemahlener Zimt

Guss:

200 gr Crème fraîche
1 Blatt Gelatine

Masse:

2 grosse Eier
75 gr Puderzucker
375 gr Doppelrahm-Frischkäse
1 EL Zitronensaft
1 Prise Salz
50 gr Zucker
450 gr Äpfel
30 gr Sultaninen
2 dl Wasser

Zubereitung:

Biscuits, Puderzucker sowie flüssige Butter

Die Biscuits zu kleinen Bröseln zerdrücken, mit Puderzucker und flüssiger Butter mischen. Backpapier auf den Boden der Springform legen, bis bröselige Masse hineinschütten und mit einem Suppenlöffel gleichmässig verteilen und andrücken. Kühl stellen

Eier, Puderzucker
Frischkäse, Zitronensaft, Salz

Eier mit Puderzucker schaumig schlagen, bis die Masse sehr luftig und hell ist. Frischkäse, Zitronensaft sowie Salz darunterühren, bis sich alle Klumpen gelöst haben. Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Äpfel

schälen und in Schnitze schneiden. Den Zucker in einer Pfanne goldfarben caramelisieren lassen, wenn er leichte Bläschen bildet, Apfelschnitze und Sultaninen begeben. Mit einem Holzlöffel rühren und mit 2 dl Wasser ablöschen. Einkochen und danach etwas abkühlen lassen.

Doppelrahm-Frischkäse

Gelatine

Die Äpfel in die Frischkäsemasse rühren und in die Springform geben. Bei 175 Grad ungefähr 30 Minuten backen. Abkühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen, auflösen und unter die Crème fraîche rühren. Den Guss auf dem Cheesecake verteilen. Gut gekühlt servieren.

