printen.de

Käsekuchen mit Printen und Bratapfel

Zutaten

Boden

Ca. 100 g Kräuterprinten
Ca. 100g Gewürzspekulatius (je nach Geschmack)
100 g weiche Butter
1 Prise Salz

Füllung

200 g Puderzucker
600 g Doppelrahm Frischkäse
200 g Quark (egal welcher, je mehr Fettgehalt desto mehr Geschmack)
60 Speisestärke
1 Ei
150 g flüssige Sahne
20 g Zitronensaft
1 TL Vanilleextrakt (wenn man möchte)

Topping

2 Äpfel geschält und entkernt
1 EL Zitronensaft
50 g brauner Zucker
50 g Wasser
1 TL Zimt
1 TL Vanillepuddingpulver zum Kochen
3 Kräuterprinten/Spekulatius gebrochen als Streusel zum Drüberstreuen



printen.de
Klein backt Gutes
Die Printenbäckerei

printen.de

Käsekuchen mit Printen und Bratapfel

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober- Unterhitze vorheizen. Springform (20-24 cm) mit Backpapier auslegen.

Boden: Butter schmelzen (nicht zu heiß), Printen mahlen und mit Salz zur Butter mischen. Den Teig in der Springform festdrücken und 15 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Füllung: Puderzucker, Frischkäse und Quark cremig schlagen. Speisestärke, Ei, Sahne, Zitronensaft und ggf. Vanille unterrühren. Füllung auf den Boden geben und 50 Min im unteren Drittel backen. Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.

Topping: Die Äpfel in kleine Stücke schneiden/hacken und mit Zitronensaft beträufeln.
Zucker, Wasser, Zimt und Vanillepudding mischen und 4 Minuten unter Rühren kochen, dann die Äpfel untermischen.
Die Masse auf den Kuchen geben und mit den zerbröselten Printen und Spekulatius bestreuen.

Guten Appetit



printen.de
Klein backt Gutes
Die Printenbäckerei