

Hier und heute

Apfel-Cheesecake im Glas

Konditormeisterin Theresa Knipschild zaubert einen Apfel-Cheesecake mit fruchtigem Apfelmus, cremiger Frischkäse-Schicht und knusprigen, gebrannten Mandeln.

Rezept

Apfel-Cheesecake im Glas –

von Theresa Knipschild für circa 6 Gläser

Zutaten für das Apfelmus

- 3 Äpfel, z. B. Elstar, Boskop oder Braeburn
- 1 EL Zucker oder Menge nach Geschmack
- ½ TL Zimt
- 2 EL Wasser, Apfelsaft oder Weißwein

Zutaten für die Cheesecake-Creme

- 200 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 200 g Schmand oder griechischer Joghurt
- 200 ml Schlagsahne
- 2 EL Zucker oder Menge nach Geschmack
- optional 1 Msp. Zimt

Zutaten für gebrannte Mandeln

- 200 g ganze Mandeln, ungeschält oder geschälte
- 150 g Zucker
- 30 ml Wasser
- optional: eine Prise Salz und/oder etwas Zimtpulver

Zubereitung

Für die gebrannten Mandeln Zucker mit Wasser in einer Pfanne erhitzen, bis die Masse goldbraun ist. Mandeln hinzufügen und alles vermischen, bis der Zucker trocken aussieht. Weiter rühren, bis der Zucker wieder glänzt und duftet. Das dauert einige Minuten. Am Ende Zimt und/oder Salz zugeben. Die Mandeln auf ein Backpapier geben. Ggf. mit einer Gabel trennen. Dabei vorsichtig sein, denn die Masse ist sehr heiß. Komplett auskühlen lassen.

Für Apfelmus die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker, Zimt und Wasser oder Saft oder Wein in einem kleinen Topf 8 - 10 Minuten weich köcheln. Kurz abkühlen lassen und nach Belieben grob oder fein pürieren oder zerstampfen. Danach vollständig abkühlen lassen.

Frischkäse, Schmand oder Joghurt, Zucker und Vanille glattrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Das Apfelmus in die Gläser geben und mit Cheesecake-Creme auffüllen. Die abgekühlte, gebrannte Mandeln grob hacken und kurz vor dem Servieren auf die Creme geben.