

Hier und heute

Apfel-Käsekuchen vom Blech

Perfekte Kombination: Theresa Knipschild backt einen saftigen Käsekuchen mit feiner Würze und fruchtigem Glanz.

Rezept

Apfel-Käsekuchen vom Blech

von Theresa Knipschild für ein Backblech

Zutaten für den Mürbeteigboden

- 300 g Mehl und etwas für die Arbeitsfläche (Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl 630)
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei
- ½ TL Zimt
- 1 Messerspitze gemahlene Muskatnuss
- 150 g Butter, kalt
- 2 Prisen Salz

Zutaten für die Apfelmasse

- ca. 1 kg Äpfel, z. B. Elstar, Boskoop oder Braeburn
- Saft einer Zitrone

Zutaten für die Käsekuchenfüllung

- 400 g Schmand
- 500 g Quark, Magerstufe
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 4 Eier
- ½ TL Zimt
- ca. 1 cm Ingwer gerieben
- 3 EL Aprikosenkonfitüre
- 1 EL Wasser
- optional: Hagelzucker oder gestiftete Mandeln als Topping
- optional: 50 g Rosinen in Rum oder Orangensaft eingelegt

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten zügig mit den Händen oder dem Knethaken einer Rührmaschine oder eines Handrührgerätes zu einem Teig verkneten und mindestens 60 Minuten in Folie oder einer Frischhaltebox kaltstellen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig etwas größer als das Backblech ausrollen. Alternativ den Teig in zwei Teile teilen und auf dem Blech zusammendrücken. Einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und den Boden ca. 15 Minuten goldbraun vorbacken.

In der Zwischenzeit die Füllung und die Äpfel vorbereiten. Alle Zutaten für die Füllung klümpchenfrei verrühren. Optional eingelegte Rosinen untermischen. Äpfel schälen, in Spalten schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Nachdem der Boden vorgebacken wurde, die Füllung auf den Boden verteilen. Äpfel in gewünschter Form auf der Füllung anordnen. Bei 180 Grad Umluft ca. 20-25 Minuten backen. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, die Temperatur runterstellen.

Hier und heute



Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und die Aprikosenkonfitüre mit Wasser ca. 40 Sekunden köcheln lassen. Den Kuchen damit bestreichen. Optional Hagelzucker oder gestiftete Mandeln auf dem Kuchen verteilen.

Tipps

- Für eine 26-cm-Springform die Hälfte der Zutatenmengen verwenden.
- Wer eingelegte Rosinen im Kuchen mag: einen Tag vorher in Rum oder Orangensaft einweichen und vor dem Unterrühren abtropfen lassen.