

Käsekuchen mit Bratapfelstückchen

Das brauchst du für den Käsekuchen

- 1 Packung Karamellkekse z.B. von Lotus
- 500g Quark
- 100g Butter
- 2 Eier
- 20g Speisestärke
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für das Bratapfeltopping

- 1TL Zimt
- 1 TL Butter
- 2 TL Zucker
- 1 EL Creme Fraiche
- 25g Cranberriers
- 50g Mandeln
- 150g Apfel

So wird der Käsekuchen gebacken:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, darüber den Ring spannen und auf den Boden die Kekse bröseln. Alternativ kann das Backpapier weggelassen werden und die Form eingefettet werden.
2. Die Butter mit einem Mixer cremig rühren. Danach den Zucker und den Vanillezucker einrühren. Nun die Eier zugeben und cremig rühren. Zum Schluss werden Quark und Speisestärke dazugegeben und eingerührt, bis eine homogene Masse entsteht.
3. Die Quarkmasse gleichmäßig über den Keksen verteilen. Den Kuchen bei ca. 35 Minuten im Ofen auf mittlere Schiene backen, bis er goldbraun ist.
4. Währenddessen die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Mandeln und Cranberriers mit einem Messer grob hacken. Die Zutaten in einer Schüssel mit 1TL Zitronensaft beträufeln. Falls man keine Zitrone hat, ist es auch nicht schlimm, dann werden die Äpfel etwas braun, aber das werden sie durch den Zimt sowieso.
5. 1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Apfel-Nuss-Cranberry-Mischung in die Pfanne geben und ca. 10 Minuten darin bei mittlere Hitze braten. Zum Schluss 1TL Zimt, 2TL Zucker und die Nelken dazugeben, sowie 1 Esslöffel Creme Fraiche unterrühren.
6. Nach der Backzeit lässt man den Kuchen auskühlen und kann ihn kurz vor dem Servieren mit der Apfelmischung garnieren.