

Rezept

Apfel-Käsekuchen mit Mohnstreuseln

Ein Rezept von Apfel-Käsekuchen mit Mohnstreuseln, am 26.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

250 g Mehl	Salz
50 g gemahlener Mohn	130 g Zucker
140 g weiche Butter	1 Eigelb

FÜR DIE FÜLLUNG:

500 g Magerquark	250 g Crème fraîche
120 g Zucker	2 Eier
1 Pck. Vanillezucker	1 Pck. Vanillepuddingpulver
200 g Apfelmus aus dem Glas oder selbst gemacht	

AUSSERDEM:

400 g Äpfel (z. B. Kanzi)	1 EL Zitronensaft
100 g Pflaumen-Fruchtaufstrich oder Pflaumenmus	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 quadratische Springform von 23 x 23 cm (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig das Mehl mit 1 Prise Salz, Mohn und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stückchen und das Eigelb hinzufügen und alles erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem leicht krümeligen Teig verkneten.
2. Boden der Springform mit Backpapier belegen. Ca. 200 g Teig abnehmen, den restlichen Teig in die Form geben und an den Boden drücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Ofen (Mitte) 15 - 18 Min. backen. Herausnehmen, ca. 15 Min. abkühlen lassen. Den Ofen nicht ausschalten.
3. Die Zutaten für die Füllung glatt rühren. Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Die Achtel in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

4. Die Apfelspalten mit der Wölbung von der Mitte zum Rand hin kreisförmig leicht überlappend auf dem Teigboden verteilen. Die Füllung darübergießen. Den Pflaumenaufstrich mit einem Teelöffel in kleinen Klecksen auf der Oberfläche verteilen. Den restlichen Teig zu Streuseln formen und dazwischen verteilen. Den Kuchen im Ofen (unten) ca. 1 Std. backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken. Kuchen ca. 15 Min. im ausgeschalteten Ofen nachbacken lassen. Herausnehmen, den Rand mit einem Messer von der Form lösen, abkühlen lassen. Aus der Form lösen und am besten über Nacht auskühlen lassen.