

Rezept

Apple-Cheesecake mit Rosmarin

Ein Rezept von Apple-Cheesecake mit Rosmarin, am 23.04.2024

Zutaten

100 g Butter	50 g Amarettini (ital. Mandelkekse)
70 g Zwieback	6 Blatt Gelatine
350 g Doppelrahmfrischkäse	200 g Vollmilch-Joghurt
100 ml Zitronensaft	fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
100 g Zucker	250 g Sahne
100 ml Apfelsaft	

AUSSERDEM:

500 g feste, säuerlich Äpfel (z. B. Fuji)	einige Spritzer Zitronensaft
3 Blatt Gelatine	250 ml Apfelsaft
1 Rosmarinzweig	Thymianblüten oder Lavendelblüten zum Garnieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Butter zerlassen. Die Amarettini und den Zwieback im Mixer fein zerbröseln und in eine Schüssel geben. Die Butter dazugeben, alles gründlich vermischen. Den Boden der Form mit Backpapier belegen. Die Bröselmasse darauf verteilen und an den Boden andrücken. Kalt stellen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Frischkäse mit Joghurt, Zitronensaft, -schale und Zucker glatt rühren. Die Sahne steif schlagen. Den Apfelsaft in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Die Gelatine leicht ausdrücken und im Apfelsaft auflösen. Einige Löffel Joghurtcreme mit der Saftmischung verrühren. Diese Mischung mit der restlichen Joghurtcreme verrühren. Die Sahne unterheben. Die Creme auf den Bröselboden gießen und das Ganze zugedeckt mind. 2 Std. kalt stellen.
3. Die Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfeltailer). Die Achtel fein würfeln und sofort mit dem Zitronensaft mischen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Apfelsaft, Apfelstücke und Rosmarin in einem Topf zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze 3 - 4 Min. zugedeckt köcheln lassen (die Äpfel sollen noch etwas Biss haben).
4. Das Kompott vom Herd ziehen, den Rosmarin entfernen, die leicht ausgedrückte Gelatine unter Rühren dazugeben. Das Kompott handwarm abkühlen lassen, auf dem Kuchen verteilen und zugedeckt mindestens 2 Std. kalt stellen. Nach Belieben mit Thymian- oder Lavendelblüten garnieren.