

Kleiner Apfel-Käse Traum

Dieser kleine Apfel-Käsekuchen mit einem Boden aus Mürbteig ist ein Traum. Feinste Zutaten und ganz ohne Backpulver ist er einfach ein Genuss. Für eine Springform von ca. 18-20 cm im Durchmesser. Ein kleines Stück vom Kuchenglück...



Rezept für einen kleinen Apfel-Käse-Kuchen für eine Springform von 18 cm Durchmesser

Ergibt 8 kleine Stücke

Mürbteig

- 125 g Mehl
- 50 g weiche Butter
- 25 g Zucker
- 1 Ei

Füllung

- 3 Eier
- 500 g Quark (Magerstufe)
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Puddingpulver (Bourbon-Vanille)
- 1 Prise Salz
- Zitronenabrieb einer ganzen Zitrone (unbehandelt)
- Zitronensaft (1 EL für den Belag aufheben)

Belag - Äpfel

- 2 Äpfel süßsauer
 - 1EL Zitronensaft
 - ½ TL Zimt
 - 2 EL Zucker
 - 30 g gestiftelte oder gehackte Mandeln
1. Den Boden und den Rand einer Springform mit einem Durchmesser von 18-20 cm einfetten
 2. Mehl auf ein Backbrett sieben, mit der weichen Butter, dem Zucker und einem Ei zu einem geschmeidigen Mürbteig verkneten und in die Form geben. Den Teig am Boden flach drücken und etwa 3 cm am Rand hochziehen
 3. Inzwischen den Backofen auf **190 ° Ober/Unterhitze** vorheizen
 4. Für die Füllung Zucker und Eier in einer Rührschüssel mit dem Mixer gute 5 Min. schaumig schlagen
 5. Jetzt den Magerquark, das Puddingpulver, die Prise Salz, den Zitronenabrieb und Zitronensaft dazu geben und verrühren
 6. Die Füllung in die Form auf den Teig geben und glatt streichen
 7. Die Form in den vorgeheizten Backofen geben und **30 Min. backen**
 8. Während dieser Zeit die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfelchen schneiden. Mit Zitronensaft, gehackten Mandeln, Zucker und Zimt vermischen
 9. Nachdem der Kuchen 30 Min. im Ofen war, die Apfel-Mandelmischung auf dem Kuchen verteilen und nochmals 30 Min. backen
 10. Den fertigen Apfel-Käse-Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen
 11. und jetzt das Wichtigste... einfach nur genießen :-)