



Karamell-Apfel-Cheesecake

Description

Familientreffen! Erster Wunsch: Da sollte es „richtigen“ Kuchen geben, keine Muffins oder sonstiges Mini-Gebäck ;-). Zweiter Wunsch: „Etwas mit Äpfel wäre schön!“ [Kurze Anmerkung der Autorin: Ich habe dann noch einen kleinen Nuss-Nougat-Gugelhupf mit Kakaoglasur gebacken, um den Schokoanteil auf der Kaffeetafel zu steigern. Das Rezept dazu folgt bald ;-).] Gut, dass hier eine Menge Inspirationen in Form von Backbüchern und -Zeitschriften herumfliegen. In der aktuellen Ausgabe der „Lecker Bakery“ entdeckte ich dann dieses Rezept für einen Apfel-Karamell-Käsekuchen. Sah gut aus, hörte sich gut an, wurde gebacken. Merkt Ihr was? Wieder ein [Käsekuchen](#), damit habe ich ja erst vor kurzem meine ersten Erfahrungen gemacht. Dieser Cheesecake (und es ist wirklich Cheesecake, weil die Käsecreme auf amerikanische Art mit Doppelrahmfrischkäse und nicht auf deutsche Art mit Quark zubereitet wird) ist kein einfacher Ratz-fatz-Kuchen, sondern er besteht aus mehreren Schritten und Backphasen, die ein bisschen Konzentration erfordern (bei mir jedenfalls :-D). Jetzt aber endlich zur Anleitung.

Zutaten (für eine 26 cm-Springform)

100 g weiche + 75 g Butter // 125 g + 175 g Mehl // 7 Eier // 50 g + 50 g + 50 g Zucker // 1 gehäufter TL Backpulver // 5 EL Milch // eine Prise Salz // 500 g Doppelrahmfrischkäse // 200 g Schmand // 40 g Speisestärke // 100 g Karamellaufstrich (ich hatte den von „Bonne Maman“) // 500 g Äpfel (das waren bei mir 3 Stück von der Sorte Braeburn) // Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Die Springform einfetten und mit Mehl ausstäuben, damit der schöne Kuchen nachher nicht dran kleben bleibt. Den Backofen vorheizen (Umluft 150°, sonst ca. 175°).

Für den Kuchenboden 3 Eier trennen. 100 g weiche Butter und 50 g Zucker mit den Schneebesen des Mixers cremig rühren. Die Eigelbe nacheinander unterrühren. 125 g Mehl und das Backpulver mischen und zusammen mit der Milch kurz unter Eigelb-Zucker-Butter-Masse rühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee unterheben, den Teig in der Springform verteilen und glatt streichen. Fertig ist Euer Kuchenboden, der kommt jetzt für ca. 12 Minuten in den heißen Backofen.

In dieser ersten Backphase kümmert Ihr Euch nun um die köstliche Karamellcreme. Dafür rührt Ihr den Doppelrahmfrischkäse, den Schmand, 50 g Zucker, 3 Eier, die Speisestärke und den Karamellaufstrich zusammen glatt. Ein Schneebesen reicht dafür aus. Den Kuchenboden nehmt Ihr nach den 12 Minuten aus dem Ofen und verteilt die leckere Frischkäsemasse darauf. Eine flüssige Angelegenheit! Ich habe daraufhin den Springformboden von außen noch schnell mit Alufolie umwickelt. Wäre aber nicht nötig gewesen, denn es ist nichts ausgelaufen. Das Ganze 15 Minuten weiterbacken, an der Backofen-Temperatur ändert sich nichts.



In der zweiten Backphase macht Ihr nun die Streusel und bereitet die Äpfel vor. Für die Streusel verknetet Ihr 75 g Butter (in Stückchen), 50 g Zucker, 175 g Mehl und 1 Ei grob mit den Händen. Wer mag, kann hier noch ein bisschen Zimt dazugeben. Die Äpfel schält Ihr und reibt sie bis zum Kerngehäuse ab. Die 15 Minuten Backzeit sind um? Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen und erst die geriebenen Äpfel darauf verteilen, dann die Streusel. An dieser Stelle bekam ich kurz die Panik :-P. Die Frischkäsecreme war zu diesem Zeitpunkt sehr wabbelig und sah nicht so aus, als würde sie dem Gewicht der Äpfel und Streusel standhalten. Hat sie dann aber doch ;-). Und jetzt kommt Backphase Nummer 3. Der Kuchen wird in weiteren 20 Minuten vom Backofen vollendet. Ihr müsst ihn dann nur noch rausnehmen, auskühlen lassen, ihn vorsichtig aus der Form lösen und hübsch mit Puderzucker bestäuben. Ich finde, der Aufwand hat sich gelohnt. Der Cheesecake ist super. Und sehr, sehr mächtig (aber zwei Stücke plus ein Stück Gugelhupf gehen immer :-D). Besonders diese Karamellcreme ist einfach himmlisch. Ein Stück New York in Düsseldorf... und alles ohne Schokolade! Ich wünsche Euch ein schönes Wochenende!

Category

1. Kuchen

Tags

Wer will ein Stück?

1. Apfel
2. Frischkäse
3. Karamell
4. Kuchen
5. Schmand
6. Springform

Date Created

23. Februar 2013

Author
schokohimmel

default watermark