

KÄSEKUCHEN MIT ÄPFELN UND KARAMELLNOTE



ZUBEREITUNG

ZUTATEN FÜR EINE 24ER-SPRINGFORM BODEN

3 Eier (M)
100g Margarine
50g Zucker
125g Dinkelmehl
1TL Backpulver
55ml Milch

1,5-2 saure Äpfel

MASSE

350g Frischkäse
150g Schmand
60g Zucker
2 Eier (M)
30g Speisestärke
90g Karamellaufstrich

1. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Die Eier trennen. Das Eiweiß in einen hohen Behälter geben, das Eigelb in eine größere Schüssel. Das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Zum Eigelb könnt ihr jetzt die übrigen Zutaten für den Boden geben. Gut mit dem Handrührer vermengen. Das Eiweiß unter heben.
3. Den Teig in eine gefettete Springform geben und glatt streichen. Für 8-10 Minuten in den Ofen stellen bis die Oberfläche sich leicht bräunt.
4. In dieser Zeit die Äpfel vierteln und schälen sowie die Zutaten für die Masse mit dem Handrührgerät verquirlen.
5. Den Boden aus dem Ofen holen, die Äpfel in Scheiben darauf verteilen, die Masse darauf gießen und für weitere 25-30 Minuten backen. Wenn der Kuchen euch zu dunkel werden sollte, könnt ihr ihn etwas abdecken.
6. Nach der Backzeit den Ofen ausstellen, leicht öffnen und den Kuchen darin mindestens eine halbe Stunde oder Stunde abkühlen lassen, bevor ihr ihn herausnehmt. So reißt euch die Oberfläche nachher nicht auseinander. Über Nacht in den Kühlschrank stellen, so kann er gut durchziehen.