

Käsekuchen vom Blech mit Apfel und Karamell

Für eine Backform:

Für den Boden:

Butter	75 g Amarettini	75 g Cantuccini
100 g Löffelbiskuit	95 g Butter	1/4 TL Zimt

Für die Äpfel:

5 große Äpfel (1,2 kg)	65 g Butter	150 g Zucker
------------------------	-------------	--------------

Für die Füllung:

525 g Frischkäse	80 g Zucker	2 Eier
1 TL Vanilleextrakt		

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Backform einfetten. Amarettini, Cantuccini und Löffelbiskuit fein mahlen. 95 g Butter in einem Topf schmelzen. Die gemahlene Brösel mit Zimt und der geschmolzenen Butter in eine Schüssel geben und vermengen, dann in die Backform drücken. Im vorgeheizten Ofen diesen Boden 9 Minuten vorbacken, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel der Länge nach halbieren. In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 65 g Butter schmelzen. Sobald sie zu schäumen beginnt, den Zucker zugeben und mit einem Holzkochlöffel umrühren, den Zucker bernsteinfarben karamellisieren. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Apfelscheiben im Kreis hineinlegen. Die Scheiben dürfen ruhig ein bisschen übereinanderliegen. Die Äpfel in der Pfanne bei großer Hitze ca. 10 Minuten kochen. Die austretende Flüssigkeit immer wieder mit einem großen Löffel über die Äpfel geben. Dann beiseite stellen. Den Backofen auf 175 Grad herunterschalten. Für die Füllung Frischkäse und Zucker mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät aufschlagen. Eier und Vanilleextrakt zugeben und eine halbe Minute weiterschlagen. Dann die Füllung gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die Apfelscheiben in 5 Reihen zu je 8 Apfelscheiben auf die Füllung legen. Den Karamellsaft im Topf lassen, er wird später noch gebraucht. Den Kuchen 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Den Karamellsaft in der Pfanne erhitzen und auf den Äpfeln verteilen, dann alles auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, anschließend mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kuchen aus der Form nehmen, aufschneiden und servieren.

Cynthia Barcomi am 18. September 2015