Steffis Christmas Cheesecake

Fruchtig, cremig und weihnachtlich

ZUTATEN

Boden:

200g Gewürz Spekulatius

100g Butter

Creme:

600g Frischkäse

500g Magerquark

190g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

Topping:

500g Äpfel

450ml Apfelsaft

40g Speisestärke

40g Zucker

1 Tl Zimt

ABLAUF

1. Für den Boden Kekse in einer Tüte mit einem Wellholz zerkleinern. Butter im Wasserbad schmelzen und mit den Kekskrümeln vermischen.
2. Eine runde Kuchenform mit 26 cm Durchmesser ausfetten und ein Backpapier hineinlegen. Den Boden einfüllen, mit einem Glas festdrücken.
3. Boden bei 170 Grad Ober-/Unterhitze 10 Minuten vorbacken.
4. Für die Creme alle Zutaten verrühren. Auf den Boden füllen und weitere 40-45 Minuten bei 170 Grad Ober-/Unterhitze backen.
5. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden.
6. Apfelsaft mit Speisestärke, Zucker und Zimt aufkochen. Äpfel hinzugeben und 5 Minuten leicht köcheln lassen.
7. Die Masse abkühlen lassen und dann auf den ausgekühlten Kuchen geben (hierzu verwendet ihr am besten einen Tortenring).
8. Den Kuchen für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Randnotiz

Lasst es euch schmecken 😊😊