

Käsekuchen mit Cider-Äpfeln



Zutaten:

(Für 4-6 Personen)

- 200 g Quark
- 200 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- Saft und Abrieb einer ½ Bio-Zitrone
- 1/3 geriebene Tonkabohne
- 200 ml Sahne (wer möchte: etwas Sahnesteif)
- 80 g Kekse (z.B. Butterkekse oder Wibebe)
- 25 g Butter
- 2 Äpfel
- 0,33 l Cider
- 0,2 l Apfelsaft
- 35 g Stärke
- optional: 30 g Honig
- Deko: Minze und Zimtzucker



Zubereitung

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen und mit dem Nudelholz über den Beutel walgen, so dass feine Keksbrösel entstehen. Wer möchte, kann die Brösel in einem Mixer zubereiten.

25 g Butter in einer Pfanne schmelzen, die Keksbrösel zugeben und verrühren. Die Brösel in eine Schale geben und abkühlen lassen.

Den Frischkäse mit Quark, Puderzucker, Zitronenabrieb und -saft sowie geriebener Tonkabohne gut verrühren.

Die Sahne mit (oder ohne) Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme heben. Die Käsekuchencreme für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Wer möchte, kann die Äpfel schälen, dann entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Die Stärke mit Apfelsaft klumpenfrei verrühren.

In einem kleinen Topf den Cider aufkochen. Evtl. mit Honig süßen. Dann das aufgelöste Stärkegerüst zugeben und 15 Sekunden köcheln lassen.

Den Herd auf kleine Stufe zurückstellen. Die Apfelstücke zugeben und rührend ca. 5 Minuten kochen. Den Topf beiseitestellen und auskühlen lassen.

Zum Anrichten den Boden eines Joghurtbechers abschneiden. Den Becherring innen mit etwas Öl einölen. nun den Ring mittig auf einen Teller setzen. Die Käsekuchencreme einfüllen und mit einem Teelöffel eben verstreichen. Dann den Ring langsam abziehen.

Die Cideräpfel rundherum verteilen. Mit Keksbröseln bestreuen.

Mit Minze und Zimtzucker dekorieren.