Käsekuchen

mit Apfel-Zimt-Topping



Zutaten:

<u>Für den Boden:</u>
75 g weiche Almbutter
75 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 Ei
170 g Mehl
½ TL Backpulver

<u>Für die Füllung:</u>
500 g Topfen
2 Eigelb
100 g Zucker
35 g Speisestärke
200 ml Heumilch Sahne
2 Eiweiß

<u>Für den Belag:</u>
4 Äpfel
300 ml Apfelsaft
(100% Direktsaft)
1 Pck Vanillepuddingpulver
1 TL Zimt

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Boden zu einem glatten Teig verkneten und für ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig rund ausrollen (ca. 30 cm Durchmesser).
3. Die Springform mit etwas Almbutter einfetten und mit dem Teig auslegen. Einen etwa 3-4 cm Rand hochziehen. Den Teig mit einer Gabel ein paar Mal einstechen und die Form nochmals kaltstellen.
4. Für die Füllung die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
5. Quark, Eigelbe, Zucker und Speisestärke in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
6. Sahne steif schlagen und vorsichtig in die Quarkmasse rühren.
7. Den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.
8. Nun die Füllung in die Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 160°C Ober-/Unterhitze für ca. 45 Minuten backen.
9. Käsekuchen auskühlen lassen.
10. Für den Belag die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Zimt in einen kleinen Topf geben und mit 150 ml Apfelsaft etwas weichkochen. Die Apfelstücke sollten aber noch bissfest bleiben.
11. Den restlichen Apfelsaft mit dem Puddingpulver in einer Schüssel verrühren und in den Topf geben. Alles gut andicken lassen und noch heiß über den Käsekuchen geben.
12. Den Kuchen ca. 30 Minuten kaltstellen und anschließend aus der Form lösen.