



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Apfel-Käsekuchen ohne Boden

24er Form

Ofen 160°C Umluft vorheizen

Des braucht's für den Teig:

- ☺ 500 g Frischkäse
- ☺ 100 g Zucker
- ☺ 5 Eier (M)
- ☺ 50 g Maisstärke
- ☺ 2 TL Vanilleextrakt
- ☺ 1 Spritzer Zitronensaft

.... und des fürs Topping:

- ☺ 2 große Äpfel (ca. 500 g)
- ☺ 1 Klacks Butter (ca. 30 g)
- ☺ 3 EL Zucker
- ☺ ½ TL Zimt
- ☺ 5 cl Rum
- ☺ 1 Spritzer Zitronensaft





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

- ☺ Äpfel schälen, entkernen und in kleine Schnipsel schneiden
- ☺ in einer Pfanne Butter schmelzen lassen, Apfelschnipsel dazu
- ☺ Zitronensaft, Zimt und Zucker dazu, fünf Minuten dünsten
- ☺ vom Herd nehmen, Rum dazu, ziehen lassen
- ☺
- ☺ Eier trennen
- ☺ Eiweiß steif schlagen
- ☺ Eigelbe mit Zucker schaumig mixen
- ☺ Frischkäse und Vanilleextrakt untermixen
- ☺ Maisstärke und Zitronensaft untermixen
- ☺ Vorsichtig Eiweiß unterheben
- ☺ Kuchenform mit Backpapier auslegen
- ☺ Apfelmasse einfüllen (möglichst ohne Flüssigkeit) und sorgfältig verteilen
- ☺ Käsekuchenmasse einfüllen, glattstreichen
- ☺ Im vorgeheizten Backofen 55 Minuten backen (während des Backens nicht öffnen)
- ☺ bei leicht geöffneter Backofentür auskühlen lassen
- ☺ wenn der Kuchen ganz kalt ist, auf eine Kuchenplatte stürzen und vorsichtig das Backpapier abziehen
- ☺ vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben