

## **Käsekuchen mit Äpfeln**

by Andreas - Sonntag, August 16, 2015

<http://mundgericht.de/index.php/kaesekuchen-mit-aepfeln/>



Dem Käsekuchen, auch Quarkkuchen oder Topfenkuchen, sind im Internet zahlreiche eigene Seiten gewidmet. In Europa und Amerika hat der Käsekuchen seit jeher einen Spitzenplatz inne. Daher auch von mir eine Version.

**200 gr. Mehl**

**100 gr. Butter**

**200 gr. Zucker**

**1 ½ Zitronen**

**3 Äpfel**

**4 Eier**

**2 Eigelbe**

**1 kg Sahnequark**

**50 ml Sahne**

**Salz**

**ein wenig Butter zum Einfetten der Backform**

Das Mehl mit der Butter, 50 gr. Zucker und einer Prise Salz zu einem Teig verkneten und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln. Mit dem Saft einer halben Zitrone und 25 gr. Zucker

vermischen.

Den Sahnequark, den restlichen Zucker, die Sahne, die Eier und Eigelbe, die abgeriebene Schale der verbliebenen Zitrone und deren Saft zu einer glatten Masse verrühren.

Nun den Teig ausrollen und in eine ausgebutterte Springform (26 cm Durchmesser) legen. Dabei einen kleinen Rand formen. Darauf die geraspelten Äpfel verteilen. Obenauf die Sahnequarkmasse. Im Backofen bei 150 Grad ca. eine Stunde backen.

### Weitere Empfehlungen:

#### Dattel-Birnenkuchen

[Dieser Kuchen ist etwas für Süßschnäbel. Wenn man keine frischen Datteln bekommt, funktionie...](#)

#### Buchteln

[Kürzlich musste ich leider erfahren, dass Leopold Hawelka in seinem 101. Lebensjahr gestorben i...](#)

#### Käsekuchen Manhattan

[Eine amerikanische Käsekuchenvariante, die ihren legendären Ruf ihren unterschiedlichen zwei S...](#)



---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station