Dreh-dich-um-Apfel-Käsekuchen

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

für den Boden
- 150g weiche Butter
- 125g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronenschalenabrieb
- 1/2 TL Zimt
- 3 Eier
- 150g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 1 Apfel

für die Käseschicht
- 500g Magerquark
- 3 Eier
- 150g weiche Butter
- 125g Zucker
- Saft einer Zitrone
- 1 P. Vanillepuddingpulver

für Topping & Deko
- 50g Aprikosenkonfitüre
- 150ml Schlagsahne
- 1 P. Sahnesteif
- einige Apfelschnitze
- etwas Zitronensaft
- Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Springform am Boden mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180° O/U Hitze vorheizen.

Die weiche Butter mit Zucker, Vanilleextrakt, Salz, Zitronenschalenabrieb und Zimt in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer 5 Minuten hellcremig aufschlagen. Die Eier einzeln und nacheinander in die Buttermasse geben und gut einrühren. Zuletzt das Mehl mit dem Backpulver vermischen, auf die Masse sieben und unterrühren.

Den Apfel schälen, entkernen und vierteln. Jedes Viertel nun in mindesten 7 Schnitze schneiden. Die Schnitze auf den Boden der Springform legen. Auf die Äpfel nun den Teig geben und vorsichtig verteilen.

Für die Käseschicht alle Zutaten miteinander glatt verrühren und auf die Teigschicht in die Springform geben. Den Kuchen anschließend 45-60 Minuten (je nachdem, welche Springformgröße gewählt wurde) backen. Den Kuchen vollständig in der Form auskühlen lassen.

Sobald der Kuchen komplett ausgekühlt ist, wird der Springformrand vorsichtig gelöst und der Dreh-dich-um-Kuchen auf einen Tortenteller gestürzt. Die Äpfel sollten nun oben sein.
Für das Topping wird die Aprikosenkonfitüre erwärmt, bis sie flüssig ist. Die Konfitüre mit einem Backpinsel auf der Oberfläche verteilen und wieder fest werden lassen. Für die Deko die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, Rosetten auf den Kuchen spritzen, mit den Apfelschnitzen (bitte mit etwas Zitronensaft einpinseln, damit sie nicht braun werden) dekorieren und mit etwas Zimt bestreuen.

Viel Spaß beim Nachbacken!