

Kuchen und Dessert

Keiner Apfel-Käse-Marzipankuchen

... mit Karamell-Topping



Zutaten für den Teig und das Apfel-Karamell-Topping

Für den Mürbteig

- 125 g Mehl
- 1 Ei Größe M
- 60 g kalte Butter
- 40 g Zucker

Für die Quarkmasse

- 500 g Magerquark
- 100 g Frischkäse-Doppelrahstufe
- 5 EL Zucker
- 2 EL Rum
- 2 Eier
- Saft einer Zitrone oder Limette
- ½ Päckchen Puddingpulver Vanille
- 50 g Marzipanrohmasse

Für das Apfel-Karamell-Topping

- 1 großer Apfel
 - 1 EL Butter
 - 3 EL Zucker
 - 3 EL Sahne
-

Die Zubereitung

Backofen vorgeheizt 170° Ober/Unterhitze

1. Für den Mürbteig alle Zutaten auf ein Backbrett oder in eine Schüssel geben und mit kalten Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen, damit sich die Zutaten gut verbinden und er sich besser verarbeiten lässt
2. Für die Quarkmasse die Eier trennen und das Eiweiß und die Eigelbe in getrennte Schüsseln geben. Die Eigelbe mit dem Magerquark, dem Frischkäse, Zucker, Rum, dem Vanillepuddingpulver und dem Zitronen- oder Limettensaft mit dem Handmixgerät zu einer homogenen Masse verrühren. **Von dem Saft ein wenig für das Topping aufheben**
3. Die Eiweiße mit dem Handmixgerät zu steifem Eischnee schlagen
4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, eine kleine Springform mit einem Durchmesser von 18 cm leicht einfetten und mit dem Teig auskleiden, dabei den Teig am Rand der Springform hochziehen
5. Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke reißen und auf dem Teigboden verteilen
6. Jetzt die Quarkmasse in die Form füllen und die Form in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 40 Minuten bei 170 ° backen. Am Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Wenn kein Teig kleben bleibt, ist der Kuchen gut
7. Den Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen
8. Für das Apfel-Karamell-Topping den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Mit dem restlichen Saft vermischen. Den Zucker in einem kleineren Topf schmelzen, bis er leicht hellbraun wird. Sofort die Sahne dazu geben, die Herdplatte ausstellen. Ständig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat und eine Karamellmasse entstanden ist. Die gewürfelten Äpfel in die Masse geben, verrühren und auf den erkalteten Kuchen geben.
9. Wenn der Belag abgekühlt ist, den Kuchen vorsichtig mit einem Messer von der Form lösen und herausnehmen

Viel Spaß beim Backen!