Apfel-Biscoff-Cheesecake

Aus dem Bosch Cookit · 12 Stücke · Springform Ø 24 cm



Zubehör

Universalmesser, 3D-Rührer, Springform Ø 24 cm, Backpapier, Tortenring, Spatel, kleine Schüssel und Löffel

Zeitplanung

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten
Cookit-Zeiten: ca. 20 Minuten
Backzeit: insgesamt 65–75 Minuten
Vollständig auskühlen lassen, anschließend mindestens 3 Stunden kühlen.

Mein Tipp

Am Vortag zubereiten und über Nacht kalt stellen. So lässt sich der Kuchen gut schneiden.

Für den Boden

75 g Butter, plus etwas zum Einfetten
200 g Karamellkekse (z. B. Biscoff)

Für die Käsekuchencreme

500 g Quark
500 g Frischkäse
350 g Milch
90 ml neutrales Öl
125 g Zucker
3 Eier
2 TL Vanillepaste
1½ Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen

Für den Apfelbelag

500 g Äpfel, geschält und entkernt gewogen
300 ml Apfelsaft, aufgeteilt in 250 ml und 50 ml
25 g Zucker
¼ TL Zimt
1 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen

Zubereitung

1 · Vorbereiten

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.

2 · Butter schmelzen

Das Universalmesser einsetzen. 75 g Butter in Stücken in den Topf geben. Deckel schließen und Messbecher einsetzen.
Stufe 5 | 60 °C | 5 Minuten
Falls nötig, die Schmelzzeit kurz verlängern.

3 · Keksboden herstellen

200 g Karamellkekse direkt zur Butter geben. Deckel schließen und Messbecher einsetzen.
Stufe 14 | 10 Sekunden
Bei Bedarf die Masse mit dem Spatel nach unten schieben und weitere 5 Sekunden zerkleinern. Das Universalmesser entnehmen. Die Masse in der Form verteilen und festdrücken. Etwa 15 Minuten vorbacken. Den Topf reinigen und kurz abkühlen lassen.

4 · Käsekuchencreme verrühren

Das Universalmesser einsetzen. Quark, Frischkäse, Milch, Öl, Zucker, Eier, Vanillepaste und die 1½ Päckchen Vanillepuddingpulver in den Topf geben. Deckel schließen und Messbecher einsetzen.
Stufe 10 | 45 Sekunden
Das Universalmesser entnehmen und die Creme direkt auf den vorgebackenen Boden gießen.

5 · Backen und auskühlen lassen

Bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 50–60 Minuten backen. Der Rand soll fest sein, die Mitte darf noch leicht wackeln, aber nicht flüssig sein. Bei starker Bräunung locker abdecken. Je nach Backofen kann sich die Backzeit verlängern.
In der Form vollständig auskühlen lassen. Den Springformrand lösen und einen Tortenring um den Kuchen stellen.

Apfelbelag & Fertigstellen

6 · Äpfel garen

Den Topf reinigen und den 3D-Rührer einsetzen. Äpfel in etwa 1–1,5 cm große Würfel schneiden. Mit 250 ml Apfelsaft, 25 g Zucker und Zimt in den Topf geben. Deckel schließen und Messbecher einsetzen.
Stufe 2 | 95 °C | 10 Minuten
Die Äpfel sollen weich sein, aber ihre Form behalten. Bei Bedarf 2–3 Minuten länger garen.

7 · Apfelbelag binden

1 Päckchen Vanillepuddingpulver mit den übrigen 50 ml Apfelsaft in einer kleinen Schüssel glatt rühren und zu den Äpfeln geben. Deckel schließen und Messbecher einsetzen.
Stufe 3 | 100 °C | 4 Minuten
Die Masse muss kurz aufkochen und sichtbar andicken. Falls nötig, die Zeit verlängern.

8 · Fertigstellen

Den 3D-Rührer entnehmen. Den Apfelbelag kurz abkühlen lassen und noch warm auf dem vollständig ausgekühlten Kuchen verteilen. Glatt streichen, abkühlen lassen und mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen. Erst danach den Tortenring entfernen.