



Lebkuchen-Cheesecake im Bratapfel

🕒 60–80 Min   

Zubereitung

Zutaten für 8 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Cheesecake

1	Ei
90 g	Feinkristallzucker
220 g	Frischkäse
15 g	Geriebene Mandeln
8 Stk.	Harte Äpfel
4 TL	♦ Lebkuchen Großmutter's Art Gewürzmischung
	Butter für die Form

Für die Streusel

40 g	Butter
25 g	Zucker
55 g	Mehl
40 g	Geriebene Walnüsse
1 Prise	Backpulver
1 TL	♦ Lebkuchen Großmutter's Art Gewürzmischung

Für die Karamellsauce

120 g	Feinkristallzucker
90 g	Wasser
200 g	Schlagobers
50 g	Butter
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
4 EL	♦ Lebkuchen Großmutter's Art Gewürzmischung

- 1 Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen und eine Auflaufform mit Butter bestreichen.
- 2 Für die Füllung Frischkäse mit Ei, Zucker, Mandeln und Lebkuchengewürz verrühren.
- 3 Äpfel entkernen ohne dabei ein Loch in den Boden zu machen. Äpfel vorsichtig aushöhlen bis die Äpfel eine Wandstärke von 0,5 Zentimeter haben.
- 4 Die Cheesecake-Füllung in die Äpfel einfüllen. Nicht bis zum Rand füllen, da diese im Backofen aufgeht.
- 5 Für die Streusel alle Zutaten mit der Hand zu Streuseln kneten und Äpfel damit bestreuen. Für etwa 35-40 Minuten backen, bis die Äpfel weich sind.
- 6 Für die Karamellsauce Wasser und Zucker in einem Topf erhitzen und karamellisieren lassen. In einer Schüssel Schlagobers mit Salz und Lebkuchengewürz vermischen.
- 7 Sobald das Karamell die gewünschte Farbe hat Schlagobers-Mischung unterrühren und 30 Sekunden weiter kochen, bis die Mischung wieder flüssig ist und vom Herd nehmen.
- 8 Butter in Würfel schneiden und unterrühren, durch ein Sieb in eine Schüssel füllen und beiseitestellen.
- 9 Die fertigen Bratäpfel aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen, mit Karamellsauce servieren und genießen.

