

Lebkuchen-Cheesecake im Bratapfel

60—80 Min

Zubereitung

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.

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 Großmutters 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 Großmutters 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 Großmutters Art Gewürzmischung