Der der- geht- immer- Klassiker: Käsekuchen – sommerlich frisch mit Zitrone und Apfel

Ooohh wie ist das lecker! So lecker! So lecker!
Ja, ich bin in Fußballlaune, ich gebe es zu. Aber die Jubelgesänge passen (gaanz leicht abgewandelt) auch wunderbar in die Küche und ich finde für Gaumengenüsse darf man sich gerne auch mal lauter begeistern, das muss ja nicht immer nur bei Fußball der Fall sein, oder? =)
Der Deutschen Liebling, oder zumindest einer der liebsten – der Käsekuchen. Auch ich kann ihn fast immer essen, gerne mit Apfel oder Kirschen darin, dann hat man Frucht- und Käsekuchen auf einmal und eine qualvolle Entscheidung weniger… =D
Heute gibt es einen klassischeren als letztes Mal, nämlich mit Boden und ohne Gries, dafür aber mit etwas Zitrone und ein wenig Apfel für die Frische und knusprigem, fast karamelligem Vollkornboden. Hab ich schon erwähnt, dass ich ihn sehr lecker fand? Ja? Ok… dann teile ich jetzt noch das Rezept mit euch

und hoffe, er schmeckt euch auch so gut wie mir. =)

Mürbteigboden:

300 g (Vollkorn-) Mehl (am besten Dinkel & frisch gemahlen)
200 g Butter
100 Zucker
1 Ei

Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Eine Springform (26 cm Ø) fetten und den Teig hinein drücken, einen recht hohen Rand formen. Etwa 30 Minuten kühl stellen.

Käsemasse:

1 kg Schichtkäse
2 EL Mehl
4 Eier
abgeriebene Schale einer Zitrone
Saft einer halben Zitrone
2 Päckchen Vanillezucker
3- 4 größere Äpfel

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
Alle Zutaten mit den Schneebesen des Handrührgerätes oder mit der Küchenmaschine einige Minuten gut verrühren.
Die Äpfel schälen, vierteln und die Viertel in gleichmäßige Schnitze schneiden. Diese gleichmäßig auf dem Mürbteigboden verteilen, am besten im Kreis in Reihe, dann die Käsemasse darüber geben und glatt streichen.
Den Kuchen in den heißen Ofen schieben. Nach 10 Minuten mit einem Messer zwischen Quarkmasse und Rand entlang fahren. So geht der Kuchen gleichmäßig auf und reißt nicht in der Mitte ein.
Weitere 50 Minuten backen. Dann gut auskühlen lassen und den Kuchen mit Puderzucker bestreuen. [nurkochen]

Wie mögt ihr euren Käsekuchen am liebsten? Ich würde mich freuen, von euren Käse- Lieblingen zu hören!
Habt eine genussvolle Zeit!
Eure Judith