

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 (ganz 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

Apfelkuchen mit Rum-Rosinen- Nuss- Gitter



Apfel

kuchen geht immer! Aber bei Rosinen scheiden sich die Geister, oder? Sie geben einem Apfelkuchen eine schöne Süße, ein herrliches Gegengewicht zu leicht säuerlichen Äpfeln und sind zudem farbliche Akzente dazwischen. Andererseits sehen die herrlich saftigen, mit Rum oder Saft vollgesogenen Rosinen wirklich nicht immer süß aus.

Kurz: Die einen lieben, die anderen hassen sie.

Aber habt ihr schon mal einen Apfelkuchen ohne Rosinen, aber mit Rosinen-Nuss-Gitter gemacht? Die Idee kam mir gestern, als wir über Käsekuchen und die Rosinen- Causa gesprochen haben. So können die Rosinen weiterhin den Kuchen mit ihrer Süße bereichern, sind aber nicht so ersichtlich und sympathisieren zudem ganz eng mit geriebenen Haselnüssen, die ebenfalls wunderbar zu Äpfeln passen, deren Säure ausgleichen und den Kuchen mit ihrem erdigen Aroma abrunden.

Rosinengegner, probiert es doch mal aus! Und wer sich gar nicht überwinden kann, der kann die Rosinen auch weglassen und den Guss nur aus Nüssen machen, oder auch Marzipan dazunehmen; in dieser Manier sind solche Gitter ja bekannt.

Ein Apfelkuchen- Genuss für alle Liebhaber wird es hoffentlich in jedem Fall! =)

Hier also meine Kreation:

Für den Teig:

150 g Dinkel- Vollkornmehl (am besten frisch gemahlen; der Teig wird knuspriger mit Vollkorn)

100 g Mehl

130 g Butter oder Margarine

1 Prise Salz

100 g Zucker

1 Ei

Für den Gitter- Guss:

100 g Rosinen

4 EL Rum

6 gehäufte EL gemahlene Haselnüsse

2 Eier, Eiweiße und -gelbe getrennt

[Spritzbeutel mit Sterntülle]

1 kg Äpfel, z.B. Boskop

Zitronensaft

5 EL Semmelbrösel

Zimt nach Belieben

Die Rosinen mehrere Stunden oder über Nacht im Rum einweichen. Alle Teigzutaten zu einem Mürbteig verkneten und den kalt stellen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben hobeln. Mit Zitronensaft vermischen. Zimt und Semmelbrösel dazugeben und alles gut mischen.

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) drücken, einen Rand hochziehen.

Die Äpfel darauf geben und gleichmäßig verteilen.

Die Rosinen pürrieren. Das Eiweiß steif schlagen, das Eigelb, das Rosinenpüree und die Nüsse unterrühren. Alles in einen Spritzbeutel füllen und ein Gitter oder ein anderes Muster auf die Äpfel spritzen.

Etwa 30 Minuten backen, dann herausnehmen und auskühlen lassen.[nurkochen]



Dazu passt natürlich, wie zu allen Apfelkuchen, geschlagene Sahne =)
Viel Freude beim Backen und Genießen wünscht euch eure Judith

Mit diesem Rezept nehme ich an folgendem [Wettbewerb um das beste Apfelkuchen-Rezept](#) teil:



Drückt mir die Naschkatzen- Pfoten!

;)