

Käsekuchen mit Apfel-Fruchtinseln und Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für den Teig:

- 200 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 70 g Zucker
- etwas gemahlene Vanille
- 60 g gemahlene Walnüsse
- 60 g Quark
- 60 g Butter

für die Quarkmasse:

- 300 g Quark
- 200 g VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 g Sahne
- 1 Pkg Vanillepuddingpulver
- 120 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz

für die Fruchtmasse:

- 300 ml roten Traubensaft
- 3-5 Stängel Thymian
- 1 großer oder 2 kleine Äpfel
- 40 g Zucker
- 1 Pkg Vanillepuddingpulver
- 40 g grob gehackte Walnüsse

Zubereitung

Für die Fruchtmasse, den Traubensaft (6 EL abnehmen und zur Seite stellen) in einem kleinen Topf mit den Thymianzweigen (Menge nach Geschmacksintensität) und dem Zucker langsam erhitzen und ca. 5 Min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Apfel schälen, vierteln und in sehr kleine Stücke schneiden (oder mit Hilfe eines Food-Processors klein hacken), etwa 4 Min. im Traubensaft kochen. Die Thymianzweige entfernen. Das Puddingpulver mit dem restlichen Traubensaft anrühren und in den kochenden Traubensaft einrühren. Aufkochen lassen. Dabei gut rühren, da die Masse sehr dick wird. Sofort Frischhaltefolie direkt auf die Masse legen und zum Abkühlen zur Seite stellen.

Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, Backpulver untermischen und eine Mulde bilden. Hier hinein alle weiteren Zutaten der Reihe nach schichten und zu einem glatten Teig verkneten. Diesen ca. 20 Min. kühl stellen. Eine Springform (Ø 26cm) fetten und mehlen. Den Teig ausrollen und die Springform damit auslegen. Hierbei einen 4 cm hohen Rand formen.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Für die Quarkmasse alle Zutaten, bis auf das Eiweiß, in eine Rührschüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren. Eiweiß vorsichtig unterheben.



[Link zum Rezept: Käsekuchen mit Apfel-Fruchtinseln und Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Käsekuchen mit Apfel-Fruchtinseln und Verpoorten Original Eierlikör

Die gehackten Walnüsse in die kalte Apfelmasse geben,iterrühren und die Masse in einen Spritzbeutel (runde Tülle min Ø 1 cm) oder einen Gefrierbeutel (nach dem Befüllen eine Spitze abschneiden) geben. Die Quarkmasse auf den Boden geben und die Fruchtmasse als Inseln in die Quarkmasse spritzen.

Alternativ kann man auch die Apfelmasse in Ringen auf den Nussboden spritzen, dabei 2-lagig arbeiten. Die Quarkmasse vorsichtig zwischen die Ringe gießen.

Die Backform auf einem Backrost in die mittlere Backschiene des Backofens schieben.

Ober-/Unterhitze 175°C (Heißluft 160°C) Backzeit ca. 60 Min.

Leser-Tipp

Der Kuchen schmeckt auch mit Quitten statt der Äpfel sehr fein. Dann die Zuckermenge in der Fruchtmasse auf 50 g erhöhen.

[Link zum Rezept: Käsekuchen mit Apfel-Fruchtinseln und Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de