

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

Februar: Apfel-Tonka-Gingerbread Cheesecake

Ein amerikanischer Klassiker neu interpretiert: Dieser Käsekuchen überrascht mit dem Geschmack von Lebkuchen und Tonkabohne.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Keksboden

100g Gingerbread (Lebkuchen)
50g Butter
15g Zucker

Füllung

400g Philadelphia
100g Sauerrahm
85g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
20g Mehl
2 Eier
1 EL Zitronensaft
½ Tonkabohne

Glasur und Deko

500ml Wasser
50ml Zitronensaft
2 Äpfel
50ml Honig
10ml Weisswein



VORBEREITUNG

Schritt 1

Das Gingerbread zerkrümeln. Dann die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Zucker hinzufügen und vermischen. Geschmolzene Butter und die Lebkuchen-Krümel zu einer Masse vermengen. Damit den Boden einer Springform (17cm Durchmesser) auskleiden, gut andrücken. Dann den Kuchenboden für 30 Minuten kühlstellen.

Schritt 2

In der Zwischenzeit Philadelphia, Sauerrahm, Zucker, Vanillezucker und die geriebene Tonkabohne mit einem Schwingbesen verrühren. Mehl begeben, kurz rühren und dann die Eier untermischen. Die Frischkäsemasse in die Springform geben und glattstreichen.

Schritt 3

Nun zu den Äpfeln: Wasser und Zitronensaft mischen, bereitstellen. Die Äpfel vierteln, entkernen und anschliessend quer in 1mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben jeweils sofort ins Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. Wenn alle Äpfel geschnitten sind, die Scheiben nach und nach aus dem Wasser nehmen, trocknen und zu 2/3 in den Cheesecake stecken. Der obere Teil der Apfelschnitze soll sichtbar bleiben und ein rosenförmiges Muster ergeben! Den Cheesecake für 55 Minuten bei 160 Grad in den Backofen schieben.

Schritt 4

Für die Glasur den Honig und den Weisswein erwärmen und gut vermischen, zum Abkühlen beiseitestellen. Sobald der Cheesecake aus dem Ofen kommt, die Äpfel mit der Glasur bestreichen. Anschliessend den Kuchen nochmals für ca. 10-15 Minuten im Ofen backen.