

# Apfel-Zimt-Käsekuchen mit Streusel

Äpfel habe ich momentan im Überfluss, deshalb muss ich sie dringend verwerten. Was bietet sich da am besten an, natürlich KUCHEN! Deshalb gibt es einen Apfel-Käsekuchen mit Zimt. Es ist wahrscheinlich bekannt, dass ich Käsekuchen in allen Variationen liebe. Da könnte ich mich hineinlegen, nein, noch besser, ich könnte mich in Käsekuchen suhlen.





Dieser Apfel-Käsekuchen ist einer der besten Kuchen, die ich je gegessen habe, und ich habe in meinem Leben schon viele leckere Kuchen gegessen, das könnt Ihr mir glauben. Der Kuchen ist sehr einfach und schnell herzustellen. Wenn ich Käsekuchen backe, dann immer einen Tag vorher, dass er genügend Zeit hat, um abzukühlen. Der Boden ist ein klassischer Mürbteigboden, und für die Füllung benötigt man Quark, Schmand, Zimt, Joghurt, Zitronen und natürlich Äpfel. Alles zusammenrühren und auf den Boden gießen, mit Apfelstückchen belegen und mit Streuseln bestreuen. Schon hat meinen einen leckeren Apfel-Käsekuchen, der ca. 1 Stunde Backzeit benötigt. Aber überzeugt Euch selbst. Hier habe ich das Rezept für Euch notiert:







## ***Das Rezept für meinen Apfel-Zimt-Käsekuchen mit Streuseln:***

### ***Zutaten für den Mürbteig:***

- 300 g Mehl
- 150 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

### ***Zutaten für die Käsekuchenmasse:***

- 200 g Sahne
- 500 g Quark
- 200 g Joghurt
- 200 g Schmand
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 220 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 2 Eier
- Saft einer Zitrone
- 1/2 EL Zimtpulver
- 3 – 4 Äpfel je nach Größe

### ***Zutaten für die Streusel:***

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Prise Zimt

### ***Zubereitung:***

1. Die Zutaten für den Mürbteigboden zu einer festen Masse verkneten, ausrollen und in eine gefettete Springform

- legen.
2. Äpfel schälen und in Würfel schneiden.
  3. Die übrigen Zutaten verrühren und auf den Mürbteigboden gießen.
  4. Apfelwürfel darauf verteilen.
  5. Die Streuselzutaten zu groben Streuseln verarbeiten und auf den Äpfeln verteilen.
  6. Im vorgeheizten Backofen, bei 160° C Umluft, ca. 1 Stunde backen.

***Ich wünsche guten Appetit!***

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**









## ***Weitere leckere Kuchenrezepte:***

- [Orangen-Mandel-Kuchen mit Likör](#)
- [Zwetschgen-Schmand-Kuchen](#)
- [Himbeerkäsekuchen](#)
- [Glühwein Käsekuchen](#)
- [Zwetschgen Käsekuchen mit Streusel](#)
- [Käsekuchen mit Eierlikör und Mandarinen](#)
- [Zimtsterne Käsekuchen](#)
- [Birnen-Käsekuchen mit Streusel](#)