



BRETZELI-CHEESECAKE MIT APFELCRUMBLE UND VANILLE-AMARETTO-SAUCE

Zubereitung: 1.5 Stunden

Backzeit: 50–55 Minuten

Abkühlungszeit: etwa 2 Stunden

Zutaten (für 2 Törtchen, 13 cm Durchmesser)

Boden

- 180 g Bretzeli
- 100 g Butter
- 2 EL Rohzucker

Füllung

- 350 g Doppelrahmfrischkäse
- 125 g Quark
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 115 g Sauerrahm
- 2 TL Mehl
- etwa 1 Apfel

Apfelcrumble

- 60 g Butter, kalt
- 50 g Bretzeli (zerdrückt)
- 50 g Rohrzucker
- 75 g Mehl
- 60 g Apfel, geschält und klein gewürfelt

Sauce

- ½ Vanilleschote
- 2 dl Milch
- 20 g Zucker
- 1 Ei
- 8 g Maisstärke
- etwa 10 ml Amaretto

Dekoration

- Bretzeli
- Apfelspalten
- Zitronenwasser



BRETZELI-CHEESECAKE MIT APFELCRUMBLE UND VANILLE-AMARETTO-SAUCE

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Für den Boden: Ringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Butter schmelzen. Bretzeli in einem Beutel zerkleinern. Butter mit Bretzeli und Zucker mischen und in die Ringe verteilen, etwa 10 Minuten vorbacken.
3. Für die Füllung: Doppelrahmfrischkäse, Quark, Eier, Zucker und Vanillezucker zusammenfügen und schaumig schlagen. Sauerrahm nach und nach sorgfältig mit dem Mehl mischen. Sauerrahmmischung unter die Frischkäsemasse ziehen und glatt rühren. Apfel entkernen und in dünne Spalten schneiden. Füllung auf Ringe verteilen und mit Apfelspalten belegen. Evtl. einige Apfelspalten in Zitronenwasser für die Dekoration beiseitestellen.
4. Für den Apfelcrumble: Bretzeli in einem Beutel zerkleinern. Kalte Butter mit Bretzeli, Zucker, Mehl und Apfelwürfeli zu einer krümeligen Masse mischen. Crumble in den Ringen verteilen. Im Ofen etwa 40–45 Minuten backen. Gut erkalten lassen.
5. Für die Sauce: Vanilleschote aufschneiden und Mark herauskratzen. Mark und Schote in der Milch erwärmen. Pfanne zur Seite stellen und Vanillemilch 5 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen. Zucker, Ei, Maisstärke und Amaretto verquirlen. Vanillemilch unter Rühren dazugießen. Alles zurück in die Pfanne gießen und unter ständigem Rühren bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Pfanne vom Herd ziehen und kurz weiterrühren. Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Zum Auskühlen eine Klarsichtfolie auf die Sauce legen, damit sich keine Haut bilden kann. Bis zum Servieren kühl stellen.
6. Kurz vor dem Servieren den Cheesecake in Stücke schneiden und mit der Sauce, den Apfelspalten und den Bretzeli anrichten.