

Christmas Apple Caramel Cheesecake

Zutaten für den Cheesecake (28cm):

- 26 Spekulatiuskekse
- 90 ml geschmolzene Butter
- 800g Frischkäse
- 200g Zucker
- 40g Mehl
- 150g saure Sahne
- ½ TL Salz
- Ausgekratztes Mark einer Vanilleschote



Zuerst den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Springform sehr gründlich einfetten.

Die Spekulatiuskekse fein zerbröseln. Hier gehen natürlich auch alle anderen Kekse, aber mit Spekulatius gibt es noch mal extra einen weihnachtlichen Geschmack. Die zerbröselten Kekse mit der geschmolzenen Butter vermengen. Dann die Keksmasse in die Springform geben und mit einem Glas an den Springformboden drücken. Nun kommt die Springform für 15 Minuten in den Kühlschrank. Anschließend für 10 Minuten in den Backofen, danach den Boden komplett abkühlen lassen.

Den Frischkäse in einer großen Schüssel 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät mixen bis er schön cremig ist. In einer anderen Schüssel siebt ihr das Mehl, gebt den Zucker hinzu und vermengt beides. Auf niedrigster Stufe nun die Zucker-Mehl-Mischung nach und nach in die Schüssel mit dem Frischkäse geben. Ein paar Minuten mixen bis alles schön vermengt ist. Nun kommen die saure Sahne und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote hinzu. Wieder gut durchmixen, bis alles vermengt ist. Als letztes ein Ei nach dem Anderen dazugeben, aber darauf achten, dass man nicht zulange rührt.

Dann kann die Cheesecake-Füllung auf den ausgekühlten Boden und auf ein Gitterrost in den Ofen geschoben werden. Unter das Gitterrost mit unserem Kuchen kommt ein zweites Backblech mit einer großen Auflaufform (oder mehreren kleinen,

wenn ihr keine große habt). Diese Auflaufform füllt ihr mit kochendem Wasser. Das Wasser sorgt während des Backens dafür, dass der Kuchen nicht einreißt und nicht so sehr zusammen fällt. Wichtig ist, dass der Wasserdampf auch an den Kuchen gelangt. Wenn ihr also kein Gitterrost habt, stellt kleine Schalen mit kochendem Wasser in jede Ecke des Ofens, das müsste auch klappen. Backt den Cheesecake bei 180°C für 15 Minuten und dann noch mal 10 Minuten bei 160°. Anschließend schaltet ihr den Backofen aus und lasst den Kuchen im Backofen mit der Restwärme eine Stunde bei halbgeöffneter Tür stehen. Dann den Kuchen zum Abkühlen für mindestens 8 Stunden, am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für das Apfelkaramell:

- 3 große Boskop Apfel
- 250g Soft Karamell Bonbons (z.B. MuhMuhs)
- 200g Sahne
- 1 EL Zimt
- 1 Vanilleschote
- 1 Nelke
- Eine Prise Salz

Die Äpfel schälen, entkernen und kleine Würfel schneiden. Die Karamell Bonbons ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke und Karamellstücke zusammen mit der Sahne und den Gewürzen in einen Topf geben und bei niedriger Flamme 10 Minuten köcheln lassen bis sich die Karamell Bonbons aufgelöst haben. Bei der Vanilleschote könnte ihr einfach die ausgekratzte Schote des Cheesecakes nehmen. Sie hat auch ohne Mark noch genug Geschmack. Sobald sich die Karamell Bonbons aufgelöst haben werden die Nelke und die Vanilleschote wieder entfernt. Den Apfelkaramell auf den ausgekühlten Cheesecake geben. Nun kann der Kuchen im Kühlschrank auskühlen lassen oder gleich weiter verarbeitet werden. Denn jetzt kommt die Streuselhaube an die Reihe.

Zutaten für die Streusel:

- 150g Mehl
- 60g gemahlene Mandeln
- Ein Eigelb
- 100g weiche Butter

Alle Zutaten mit den Händen verkneten bis eine bröselige Masse entstanden ist. Diese auf das Apfelkaramell geben und bei 180° Umluft für 20 Minuten backen. Das Apfelkaramell köchelt dabei ein bisschen mit, aber das ist nicht schlimm. Nach dem Backen kann der Kuchen bis zum Servieren im Kühlschrank auskühlen. Er schmeckt kalt aus dem Kühlschrank besser als warm ;)

Kurz vor dem Servieren kann eine einfache Karamellsauce zubereitet werden. Dabei habe ich erst neulich ein paar Tipps von einem Sternekoch erhalten. Für die Karamellsauce 120g Zucker mit 3 EL Wasser in eine Pfanne bei mittlerer Hitze geben. Und jetzt ist es ganz wichtig einfach erstmal nichts zu tun. Einfach nur dabei stehen und sehen was passiert, aber nicht rühren oder so. Wenn man zu früh rührt bilden sich Klumpen und dann ist unten der Karamell schon verbrannt während er oben noch nicht mal geschmolzen ist.

Zuerst wird der Zucker flüssig und schlägt Blasen wie kochendes Wasser. Dann fängt er langsam an sich gelblich zu verfärben. Zu diesem Zeitpunkt sollte man 100g Butter und 100ml Sahne schon griffbereit haben. Sobald der Zucker die typische braune Farbe angenommen hat wird die Butter eingerührt. Wenn sie sich vollständig aufgelöst hat kommt die Sahne hinzu. Die Karamellsauce wird jetzt nie mehr richtig hart, also müsst ihr euch keine Sorgen um eure Pfanne machen.

Den Apple Caramel Cheesecake mit einem nassen Messer in Stücke schneiden und mit Karamellsauce beträufeln.