



Apfel-Spekulativus-Crumble Cheesecake

Zutaten

für den Boden:

400 g Spekulativus
oder Spritzgebäck

50 g flüssige Butter

für die Creme:

600 g Frischkäse natur

400 ml Schlagsahne

150 g Puderzucker

Prise Salz

2 TL Vanillepaste

für das Apfelkompott:

4 säuerliche Äpfel

2 EL Wasser

3 EL Zucker

1 EL Zimt

für das Topping:

350 g gemischte Plätzchen

50 g flüssige Butter



Zubereitung

Ein großes Brett mit Backpapier belegen und einen Backrahmen auf die Größe eines halben Bleches ausziehen und daraufsetzen.

Alternativ eine große Auflaufform wählen oder eine Springform (Ø 26 cm).

Für den Boden Spritzgebäck oder Spekulativusplätzchen, die zum Beispiel von Weihnachten übrig geblieben sind, in einem Multizerkleinerer zu feinen Krümeln verarbeiten und mit Butter vermischen.

Im Backrahmen verteilen und gut festdrücken. Kühlen.

Für die Creme den Frischkäse mit Puderzucker, Salz und Vanillepaste kurz verrühren und anschließend steif geschlagene Schlagsahne unterheben.

Creme auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Kühlen.

Für den Apfelkompott Äpfel waschen, entkernen und in ca. 2–3 cm große Würfel schneiden. Mit Wasser, Zucker und Zimt in einem Topf vermischen und ca. 15 Minuten einkochen. Von der Herdplatte nehmen, sobald die Äpfel weich sind, jedoch noch nicht ihre Form verlieren. In eine Schüssel füllen und ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Anschließend auf dem Frischkäse verteilen.

Für die Plätzchenhaube die grob zerkleinerten Kekse mit Butter vermischen. Auf dem Apfelkompott verteilen.

Den Kuchen mindestens 4 Stunden kühlen und festwerden lassen.

Anschließend mit lieben Menschen genießen.

