



# Bratapfel mit Cheesecake-Füllung

Zeit gesamt  
1h 15min



Zubereitungszeit  
40min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 6 Portionen

Butter	50 g
Zucker	50 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Salz	
Tonkabohnenpaste	1 TL
Frischkäse, natur	300 g
Puderzucker	40 g
Speisestärke	30 g
Eier	2 St.
Zitronen	1 St.
Vanilleextrakt	1 TL
Äpfel, rot	6 St.
Walnusskerne	50 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

mittlere Schüssel, feine Reibe, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen,  
Ofenform 32 cm Durchmesser, Teigsmasher, Ausstecher, rund

### 1. Tonkabohnenstreusel

Vermenge die Butter mit dem Zucker, Mehl, 1 Prise Salz und der Tonkapaste mit einem Teigsmasher oder einem Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln. Stelle sie bis zur weiteren Verwendung kalt.

### 2. Cheesecakefüllung

Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker und der Stärke. Wasche die Zitrone, reibe etwas Schale fein ab und presse den Saft aus. Gib dann 1 TL Zitronensaft und 1 Prise Zitronenabrieb gemeinsam mit den Eiern und dem Vanilleextrakt dazu und rühre alles ein. Fülle die cremige Masse in eine Dosierflasche oder einen Gefrierbeutel.

Tipp: Statt Zitronensaft und -abrieb kannst du auch Zitronenpaste verwenden.

### 3. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

### 4. Äpfel vorbereiten

Wasche die Äpfel und schneide einen dünnen Deckel ab. Stich das Innere der Äpfel mit einem Ausstecher vorsichtig aus und höhle die Äpfel dann mit einem Löffel oder Messer etwa 2 cm tief aus und lasse einen etwa 1 cm dicken Rand stehen. Streiche die Schnittflächen immer wieder mit etwas Zitronensaft ein, damit sie nicht braun werden. Entferne das Apfelgehäuse aus den Resten, diese kannst du nun zu Apfelmus einkochen

oder direkt verzehren.

#### 5. Bratäpfel

Hacke die Walnüsse grob. Setze die Äpfel in eine Ofenform und befülle sie mit der Cheesecakemasse. Streue die Streusel und gehackten Walnüsse darüber und backe die Äpfel dann im vorgeheizten Ofen für etwa 35 Minuten. Nimm die Äpfel aus dem Ofen und lasse sie 10-20 Minuten abkühlen und serviere sie dann noch warm. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	454 kcal
Kohlenhydrate	66 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	18 g