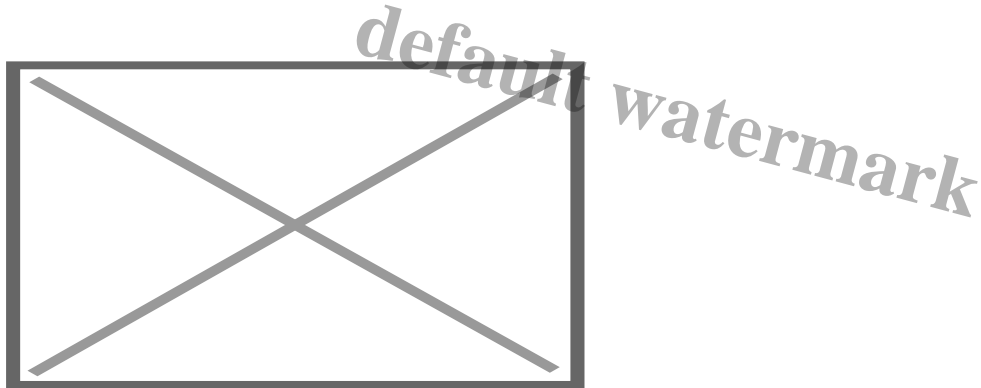




## Äpfel mit Cheesecake-Füllung und Walnuss-Streusel

### Description



### Zutaten für zwei Portionen

2 große Äpfel (z.B. Honeycrisp)  
125 g Frischkäse (Doppelrahm)  
75 g gezuckerte Kondensmilch  
1 Ei (verquirlt)  
etwas Karamellsauce

### Für die Walnussstreusel:

10 g Mehl  
10 g Walnüsse (gehackt)  
10 g brauner Zucker  
10 g Butter (geschmolzen)

### Zubereitung

Arbeitszeit: 15 Min. Backzeit: 30 Min. Temperatur: 175°C Schwierigkeitsgrad: einfach

Die Äpfel auskühlen (siehe Video) und 2-3 EL des ausgekühlten Apfelfleisches für die Füllung fein hacken

Für die Füllung den Frischkäse zuerst mit der gezuckerten Kondensmilch mischen, dann das verquirlte Ei hineinrühren und zum Schluss das fein gehackte Apfelfleisch untermengen

Die Äpfel auf ein leicht gefettetes Backpapier auf einem Backblech platzieren, mit der Frischkäseemischung befüllen und bei 175°C Umluft in den Backofen schieben  
Für die Streusel das Mehl zuerst mit den Walnüssen und dem Zucker mischen, dann die geschmolzene Butter hinzufügen und zu Streuseln verrühren  
Nach 10 min die Äpfel kurz aus dem Ofen holen, um die Streusel darüber zu verteilen und dann wieder für weitere 15 - 20 min in den Backofen schieben (was an Streuseln über ist einfach auf dem Backblech verteilen und mit backen)  
Vor dem Servieren noch etwas Karamellsauce über die Äpfel geben und die übrigen Streusel dazu reichen, die Cheesecake-Äpfel schmecken sowohl warm als auch kalt.

### Category

1. Desserts

### Date Created

September 14, 2017

### Author

jeanny

*default watermark*