CHEESECAKE MIT BRATAPFEL - WEIHNACHTLICHES DESSERT | SWEETFAMILY

BRATAPFEL-CHEESECAKE IM GLAS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 4-6 Gläser | 30 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

	Für den Keksboden:
40 g	Butter
100 g	Spekulatiuskekse
	Für die Cheesecake-Creme:
400 g	Schlagsahne
500 g	Magerquark
2 EL	SweetFamily Unser Feinster
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Spritzer	Zitronensaft
	Für das Bratapfel-Topping:
4-5	Äpfel (z.B. Cox Orange)
1 EL	Butter
2 EL	SweetFamily Brauner Bio-Zucker
1 TL	gemahlener Zimt
1 Schuss	Apfelsaft
1 Spritzer	Zitronensaft
gehackte Mandeln	oder Nüsse zum Verzieren

Zubereitung

525	15	41	32
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion (bei 6) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Spekulatiusboden zubereiten:

1. Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen. Spekulatius grob zerbrechen, damit mischen und auf 4-6 Gläser verteilen. Kühl stellen.

Cheesecake-Creme rühren:

2. Für die Cheesecake-Creme Sahne steif schlagen. Quark, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren, Sahne unterheben. Kühl stellen.

Bratapfel-Topping köcheln:

3. Äpfel waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Äpfel, Zucker, Zimt, Apfel- und Zitronensaft zufügen und 4-5 Minuten unter gelegentlichem Rühren garen, bis die Äpfel weich sind, aber nicht zerfallen.

Dessert anrichten:

4. Creme auf die Keksböden geben und Bratapfel-Topping darüber verteilen. Mit Mandeln bestreuen und bis zum Servieren kühl stellen.