

Boskop Delikat Essig und Deli Marc

Apfel-Cheesecake

Rezept

Zutaten

250 g	Mürbeteig
250 g	Äpfel, in dünnen Scheiben
4	Eier
750 g	Quark
80 g	Zucker
2 cl	Deli Marc
40 g	Maisstärke (Maizena)
250 g	Apfelmus
30 g	Butter
30 g	Zucker
4 cl	Boskop Delikat Essig

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die dünnen Apfelscheiben in eine Schüssel füllen und mit 2 cl Boskop Delikat Essig beträufeln. Für die Füllung die 4 Eier trennen, Eigelb und Eiweiss in je eine 2 Schüssel geben. Eigelb mit Quark, Zucker, Maisstärke und Deli Marc verrühren. Eiweiss zu Schnee schlagen und unter die Quarkmischung ziehen. Die Hälfte des Mürbeteigs auf 5mm und die Grösse der 26er Springform ausrollen, auf dem Formboden auslegen und im Ofen bei 200°C backen. Den Boden auskühlen lassen und anschliessend mit dem Springformrand schliessen. Den restlichen Teig auswallen und an der Innenseite festdrücken. Apfelmus mit 2 cl Boskop Delikat Essig mischen und auf dem Springform-Boden verteilen. Quarkmischung dazugeben und die dünnen Apfelscheiben drauf verteilen, einige Butterflocken und etwas Zucker darauf streuen. Den Backofen auf 180°C zurückschalten und diesen wunderbaren Cheesecake in der Ofenmitte ca. 60-65 Minuten fertig backen. Abkühlen lassen, aus der Springform lösen und geniessen.