



WEIHNACHTLICHER APFEL-SPEKULATIUS-CHEESECAKE



QimiQ VORTEILE

- Backstabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM(EN)

2 Strudelteigblätter

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

350 g Frischkäse

120 g Zucker

8 g Vanillezucker

20 g Stärke, z.B. Maizena

3 Ei(er)

2 Msp. Zimt

FÜR DAS TOPPING

50 g Baumnüsse, grob gehackt

30 g Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet

50 g Spekulatius-Guetzli, in Stücke gebrochen

2 Äpfel, geschält, klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 140 °C (Umluft) vorheizen.
2. Strudelteigblätter übereinander in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen.
3. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Für das Topping: Alle Zutaten zusammen gut vermischen.
5. Füllung in die vorbereitete Kastenform giessen und das Topping darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen und vor dem Servieren mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.