

Apfel-Crumble-Käsekuchen



2 ½ kg	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
375 g	brauner Zucker
¼ TL	Zimt
5 EL	Zitronensaft
350 g	weiche Butter
600 g	Dinkelmehl (Type 630)
100 g	kernige Haferflocken
	Salz
1 ¼ kg	Speisequark (20 % Fett)
200 g	Schlagsahne
125 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
7 Eier (Gr. M)	
2 Päckchen (à 91g)	
	„Familien Cremepudding Grieß“ (4 Portionen; z. B. von Dr. Oetker)
4 EL	gemahlene Mandeln (ohne Haut)
	Fett für das Backblech

Zubereitung

- Für das Kompott** Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Äpfel würfeln. Mit 125 g braunem Zucker, Zimt und Zitronensaft in einem Topf mischen. Äpfel ca. 15 Minuten ziehen lassen, dann aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 8 Minuten köcheln. Apfelkompott vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Für den Streuselteig** Butter, Dinkelmehl, Haferflocken, 250 g braunen Zucker und 1 Prise Salz mit den Händen zu Streuseln verkneten. 2/3 der Streusel auf einem gefetteten Backblech zu einem Boden flach drücken. Übrige Streusel kalt stellen.
- Für die Käsemasse** Quark, Sahne, 125 g Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier zufügen und unter die Quarkmasse rühren. Zum Schluss beide Cremepuddinge unterrühren.
- Gemahlene Mandeln gleichmäßig auf dem Streuselboden verteilen. Apfelkompott darauf verstreichen. Quarkmasse vorsichtig auf dem Kompott verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) zunächst ca. 20 Minuten backen.
- Kuchen aus dem Ofen nehmen. Die restlichen Streusel auf der Quarkmasse verteilen. Kuchen bei gleicher Temperatur weitere 40–45 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.