



APPLE PIE CHEESECAKE

26er Springform / 10 inch springform

Zutaten Boden 325g Haferkekse 5-6 EL geschmolzene Butter	Ingredients Crust 20 oat cookies 5-6 tbsp melted butter
Zutaten Füllung 680g Frischkäse 140g Zucker 115g Schmand 1 TL Vanilleextrakt ½ TL Salz 3 große Eier, zimmerwarm	Ingredients Filling 4 cups creamcheese 1 cup sugar ½ cup sour cream 1 tsp vanilla extract ½ tsp salt 3 large eggs, room temperature
Zutaten Topping 500g gestückelte Äpfel 1 TL Zitronensaft (bei Bedarf) 4 EL Butter 32g Mehl 170ml Apfelsaft 60g weißen Zucker 60g braunen Zucker 1 TL Zimt ½ TL Muskatnuss Prise Salz	Ingredients Topping 1.1 lb chopped apples 1 tsp lemon juice 4 tbsp butter ¼ cup flour ¾ cups apple juice 1/3 cup white sugar 1/3 cup brown sugar 1 tsp cinnamon ½ tsp nutmeg Pinch of salt
Zutaten Frosting (optional für Dekoration) 250g streichzarte Butter 150g Puderzucker Prise Salz 1 TL Vanilleextrakt Apfelscheiben	Ingredients Frosting (for decoration) 1 ½ cups butter 1 cup powdered sugar Pinch of salt 1 tsp vanilla extract sliced apples

Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
2. Springform buttern, bemehlen und Backpapier auf den Boden klemmen
3. Haferkekse schreddern und geschmolzene Butter dazugeben und das ganze vermischen
4. die Krümelmasse in die Springform geben und andrücken
5. bei 180 Grad für 10 min backen, danach vollständig auskühlen lassen
6. Ofenhitze zu 175 Grad reduzieren
7. Frischkäse schaumig schlagen
8. Zucker, Schmand und Vanilleextrakt während des Rührens hinzufügen
9. nach und nach die Eier dazugeben
10. Die Füllung auf den ausgekühlten Boden geben und ca. 1 Stunde backen
11. der Kuchen darf noch wabbeln, wenn er aus dem Ofen kommt
12. das Mehl in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze anbräunen
13. mit Apfelsaft abschütten und mit einem Schneebesen rühren
14. die Butter unter Rühren hinzufügen
15. Äpfel, braunen und weißen Zucker, Zimt, Muskatnuss und Salz hinzugeben
16. kurz aufkochen lassen und dann von der Hitze nehmen und auskühlen lassen
17. den Kuchen unbedingt in der Springform lassen
18. wenn er ein wenig abgekühlt ist, das Apfeltopping darauf geben und über Nacht auskühlen lassen
19. bei Bedarf mit Frosting (siehe Youtube oder Rezeptesammlung für Herstellung) verzieren und ein Stück Apfel daraufgeben
20. optional: mit Vanilleeis und Karamellsauce servieren

Instructions

1. **Heat oven to 375°F**
2. **butter, flour and line baking pan with parchment paper**
3. **grind cookies and mix with melted butter**
4. **move to baking pan and press into form**
5. **bake for 10 min, then let cool off completely**
6. **reduce heat to 360° F**
7. **beat creamcheese and add sugar, sour cream and vanilla extract**
8. **add eggs one at a time while beating**
9. **pour filling into baking pan with cooled off crust and bake for one hour**
10. **cake can still be wobbly when it comes out of the oven**
11. **brown flour in a sauce pan and deglaze with apple juice**

- 12. while whisking, add butter to it**
- 13. add apples, both sugars and spices and stir**
- 14. let cook for a moment, then take it off the heat**
- 15. make sure to let cake stay inside baking pan**
- 16. when cake has cooled off a little, add topping and let cake sit in the fridge over night**
- 17. make frosting (see Youtube or my frosting recipes) and decorate cake with frosting and sliced apples**
- 20. optional: serve with vanilla ice cream and caramel sauce**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!