

BRATAPFEL KÄSEKÜCHLEIN BAKED APPLE CHEESECAKES

ca 20 Stück / approx. 20 pieces
Muffinblech / muffin pan

Zutaten Teig

330g Mehl
125g Zucker
130g Butter
2 Eier
2 TL Vanilleextrakt
1 TL Backpulver
2 TL Zimt

Zutaten Füllung

1kg Quark
280g Zucker
2 Packungen Vanillepuddingpulver
100 ml Sonnenblumenöl
600ml Milch
4Eier
80g Rosinen
150g Äpfel
gehobelte Mandeln

Ingredients Crust

2 1/2 heaped cups flour
2/3 cups sugar
4.5 ounces butter
2 eggs
2 tsp vanilla
1 tsp baking powder
2 tsp cinnamon

Ingredients Filling

4 1/2 cups sour cream
2 1/3 cups sugar
2 pack. instant vanilla pudding
1/2 cups vegetable oil
3 cups milk
4 eggs
1/3 cups raisins
1 cup apples
shaved almonds

Zubereitung Boden

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken kneten
2. butter und bemehle eine Muffinbackform
3. forme Bälle ein bisschen kleiner als Walnüsse, drück sie zwischen deinen Händen, bis die Form des Bodens entsteht und leg es in die Muffinform

Zubereitung Füllungg

1. die Rosinen mit Rum tränken und Zeit geben, dass sie sich ein wenig vollsaugen
2. für die Füllung alle Zutaten mischen, bis keine Klumpen mehr sichtbar sind
3. geschnittenen Äpfel und Rosinen unterheben
4. 2-3 EL der Füllung in jede Muffinform geben, mit gehobelten Mandeln bedecken und bei 175° C Heißluft für ca 40 min backen
5. vollständig auskühlen lassen und mit Puderzucker besprenkeln

Instructions Crust

1. place all ingredients in bowl and knead with dough cook
2. butter (and flour if you like) a muffin baking pan
3. form balls the size of a small walnut, and press it between your hands until you have the bottom of the baking pan and you can place it in there

Instructions Filling

1. place raisins with rum extract in a small bowl and allow the raisins to soak up the rum extract a little
2. apart from apples and raisins, mix all ingredients for the filling until there are no more clumps
3. fold in the chopped apples and raisins
4. place 2-3 tbsp of filling in each muffin form, top with shaved almonds and bake at 350° F for approx. 45 min
5. let them cool off completely and sprinkle with powdered sugar

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!