

Apfel-Käsekuchen

Zutaten

200 g Mehl
50 g brauner Zucker
125 ml flüssige Butter
300 g Frischkäse
1 Ei
Zitronenschale und -saft
2 EL Zucker
1 EL Stärke
1 Apfel
1 EL Rosinen

Zubereitung

Für den Mürbeteig 150 g Mehl mit dem braunen Zucker und 100 ml flüssiger Butter mischen. Auf ein Backblech (26 x 20 cm) verteilen und 20 min. blind backen.

Frischkäse mit dem Ei, 1 EL Zucker und Stärke sowie der Zitronenschale verquirlen. Den Apfel schälen, entkernen, würfeln und mit etwas Zitronensaft mischen.

Die Creme auf den vorgebackenen Teig streichen und darauf den Apfel sowie die Rosinen verteilen. Aus 50 g Mehl, 1 EL Zucker und 25 ml flüssiger Butter Streusel kneten und obendrauf legen. Bei 160 Grad für gut eine Stunde backen.



*Dein Potsdam wünscht
guten Appetit.*

**Rezept von Katrine Lihn:
www.katrinelihn.de**