

Cremiger Käsekuchen mit Zimt-Streusel und Apfelmus

Für den Boden

- 200 g Kekse (Vollkornbutterkekse, zuckerfreie Butterkekse oder auch ganz normale)
- 50 g Butter (57% Fett, hier geht natürlich auch die Klassische)
- 1 - 2 EL (Hafer-)Milch

Für die Füllung

- 150 g Apfelmus
- 500 g Magerquark
- 600 g Frischkäse (0,2% Fett oder nach deinem Gusto)
- 3 Eier
- 50 g – 100 g Xucker light (geht auch 1:1 mit normalem Haushaltszucker)
- 2 gestrichene EL PROTEIN PUSH
- ein Päckchen Vanillepuddingpulver
- Saft einer Zitrone
- Vanilleextrakt

Für die Streusel

- 50 g Butter (57% Fett, hier geht natürlich auch die Klassische)
- 50 g Dinkelmehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Zimt
- Für Süßschnäbel: 2 oder mehr EL Xucker
- wenn du magst: zusätzlich 2 EL gehackte Mandeln

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Kekse mit der Küchenmaschine oder in einem Gefrierbeutel fein zerkleinern. Die Butter in einem Töpfchen zerlassen und zusammen mit der Milch zu den Kekskrümeln geben.
2. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Keksmischung als Boden in die Backform drücken. Anschließend den Boden für 12 Minuten im Backofen vorbacken.
3. Aus dem Ofen nehmen und mit Apfelmus bestreichen.
4. In der Zwischenzeit den Frischkäse und den Quark cremig rühren und nach und nach den Xucker dazugeben. PROTEIN PUSH zugeben und unterrühren.
5. Nun die Eier einzeln dazu geben, weiterschlagen und zum Schluss noch das Vanillepuddingpulver unterrühren. Mit Vanilleextrakt und Zitronensaft abschmecken. Masse auf dem Apfelmus verteilen.
6. Butter für die Streusel schmelzen und die restlichen Zutaten dazugeben. Streusel herstellen und auf die Käsekuchenmasse verteilen.
7. Die Hitze im Backofen auf 140°C reduzieren. Den Käsekuchen für ca. 60 - 70 Minuten backen. Abkühlen lassen und dann im Kühlschrank richtig kalt werden lassen.
8. Guten Genuss wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*.