



## *American Cheesecake*

*12 Stücke*

### *Zutaten*

150 g Zwieback  
100 g Rohrohrzucker  
75 g zerlassene Butter  
2 Eier  
500 g Magerquark  
2-3 mittelgroße Äpfel  
50 g Mandelstifte  
1 FUCHS Vanilleschote  
1-2 EL FUCHS Apfel Zimt Zucker

### *Zubereitung*

Zwieback zerbröseln, mit 1 EL Rohrohrzucker und Butter vermischen.  
Eine Springform mit Backpapier auslegen, Masse darauf verteilen und fest andrücken.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben.  
Vanillemark, Eier und 75 g Rohrohrzucker cremig schlagen, Quark unterrühren.  
Quarkmasse auf dem Zwieback-Boden verteilen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in feine Spalten schneiden und auf die Quarkmasse legen.  
Mandelstifte darüber verteilen. Restlichen Zucker und Apfel-Zimt-Zucker mischen und darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) bei 175°C etwa 60 Minuten backen.  
Den lauwarmen Kuchen mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen und vollständig auskühlen lassen.

***KJ/Kcal pro Portion:*** 962/230