



Zutaten für ein Blech

Mürbeteig

320 g Mehl
1 Ei
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
180 g weiche Butter (70 g davon geschmolzen)

Mohnfüllung

250 g Mohnback (Fertigprodukt)
1 Päckchen Karamellpudding
2 EL Zucker
500 ml Milch
600 g Äpfel

Käsecreme

3 Eier
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
400 g Doppelrahmfrischkäse
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
100 ml Sahne

Puderzucker zum Bestäuben



Apfel-Mohn-Käsekuchen

Zubereitung

Für den Mürbeteig 70 g Butter schmelzen. Alle Zutaten mit der geschmolzenen Butter zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung einen Karamellpudding kochen. 400 ml Milch mit dem Zucker erhitzen. Das Karamellpuddingpulver mit der restlichen Milch verrühren. Sobald die Milch aufsteigt, den Topf vom Herd nehmen und das aufgelöste Pulver unter die Milch rühren. Den Topf erneut auf den Herd ziehen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Mohnmasse mit dem Pudding verrühren.

Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Backofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Den Mürbeteig ausrollen, auf das Backblech legen und einen 2,5 cm hohen Rand hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals in den Boden einstechen. Die Karamellpudding-Mohnmasse auf den Mürbeteig geben und gleichmäßig verstreichen. Apfelstücke darauf verteilen.

Für die Creme die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker weißschaumig schlagen. Den Frischkäse, das Vanillepuddingpulver und die Sahne unterrühren. Die Masse auf die Apfel-Mohnmasse geben und glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 40-45 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.