



Agentur f. Handwerkmarketing  
[www.manufakturhelden.de](http://www.manufakturhelden.de)  
[www.kaesekuchen-area.de](http://www.kaesekuchen-area.de)

Dr. Karin Raschinsky  
Kilianstraße 8  
12459 Berlin  
Tel.: 030 / 530 14 518  
Fax: 03212 / 106 18 00

## Rezept Bratapel-Käsekuchen von Konditormeister Hartmut Späthe

Mürbteigboden: 500g Teig  
Mehl: 300g  
Butter: 100g  
Zucker: 80g  
Salz: 3g

Eiweiß: 30g

Teig aufbereiten, Boden ausrollen und anbacken

### Quarkfüllung:

Quark: 3,5 % Fett, 110g Butter flüssig, 90g Zucker, 1 Eigelb, 1 Vollei  
1 Päckchen Vanille-Pudding (für 500g Milch), Salz 5g

Quarkmasse aufbereiten und auf den angebackenen Mürbteigboden glatt aufstreichen.

### Marzipanrohmasse 200g

Die Masse mit einer dünnen Marzipanrohmassenschicht abdecken.  
Dann sollte die Marzipanrohmasse vor dem Belegen mit Äpfeln mit Sahnestandmittel oder Fruchtsaftbinder bestäubt werden: damit der Apfelsaft, der beim backen entsteht gebunden werden kann.

### Für den Belag: on the top

Rote Äpfel 600g (4-5 Stück)

Äpfel nach dem Entkernen in einzelne Scheiben schneiden.

Backzeit je nach Apfelsorte bei 200 Grad Ober- und Unterhitze 35-40 Minuten.

Nach der Abkühlung aprikotieren.