

Zimtschnecken – Cheesecake

Mengenangaben für **4 Portionen**

Boden

Zutaten:

- Ungesüßtes Apfelmus: 120 g
- Zucker: 35 g
- Salz: 1 Prise(n)
- Rapsöl: 65 ml
- Vollkornmehl: 240 g
- Backpulver: 1 TL

Zubereitung:

Apfelmus mit Zucker, Salz und Öl glattrühren. Mehl und Backpulver hinzufügen und zu einem kompakten Teig verarbeiten. Teig kühl rasten lassen (ca. 1 Stunde).

Füllung

Zutaten:

- Magertopfen: 500 g
- Frischkäse: 500 g
- Rapsöl: 40 ml
- Zucker: 100 g
- Vanillezucker: 1 Päckchen
- Salz: 1 Prise(n)
- Vanillepuddingpulver: 1 Päckchen
- Milch: 250 ml
- Eier: 3 Stück
- Zitronenzeste

Zubereitung:

Topfen, Frischkäse, Öl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale glattrühren. Das Puddingpulver in 50 ml Milch glattrühren und die restliche Milch hinzufügen und in die Topfenmasse einrühren. Zuletzt die Eier unterrühren.

Zimtfüllung

Zutaten:

- Butter: 50 g
- Zucker: 30 g
- Mehl: 1 EL
- Zimt: 1 EL

Zubereitung:

Butter in einem Topf bräunen, vom Herd nehmen und Zucker, Zimt und Mehl unterrühren.

Den Ofen auf 160°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform befetten und bemehlen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, rund ausrollen und in die Springform legen. Den Teig an den Rändern hochziehen und festdrücken. Ca. 10 Minuten backen.

Die halbe Creme auf den vorgebackenen Boden streichen und die halbe Zimtfüllung darauf verteilen. Mit einer Gabel vorsichtig verrühren. Restliche Creme darauf geben und mit der Zimtfüllung toppen.

Die Torte 60 Minuten im vorgeheizten Ofen backen und danach im abgedrehten, geschlossenen Ofen auskühlen lassen.

Nährwerte pro Portion:

Energie	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiss	Ballaststoffe	Salz
464 kcal	29 g	13 g	35 g	20 g	15 g	2,44 g	0,8 g

Allergen(e):

A - Gluten	C - Eier