



# BISCOFF LOTUS- APFELKUCHEN

## Zutaten:

### Boden:

- 250g Biscoff Lotus Kekse
- 80g Butter

### Käsekuchen:

- 500g Quark
- 200g Schmand
- 200ml Sahne
- 4 Eier
- 2 gehäufte EL Speisestärke
- 130g Zucker
- 3 gestrichene EL Biscoff Lotus Creme
  
- 3-4 Äpfel
- 1 TL Zimt

### Streusel:

- 50g weiche Butter
- 40g Zucker
- 80g Mehl
- 1/2 TL Zimt
- 2 EL Haferflocken
- 5 Biscoff Lotus Kekse

## So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und ein Backpapier in eine Springform spannen.
- 2 Die Kekse mit einem Mixer, Food Processor o.ä. fein mahlen, die Butter schmelzen und alles miteinander verrühren. Die Kekskrümel in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und mit einem Glas o.ä. am Boden festdrücken. In den Kühlschrank stellen.
- 3 Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden, Zimt über die geschnittenen Äpfel geben. Für die Streusel die Butter, den Zucker, das Mehl, den Zimt und die Haferflocken in eine Schüssel geben und mit einem Knethakenaufsatz oder mit den Händen verrühren.
- 4 Die Zutaten für den Käsekuchen in eine Rührschüssel geben und gut miteinander verrühren. Die Masse vorsichtig auf den Boden geben und verteilen, die Äpfel darauf geben und anschließend den Streuselteig darüber streuseln. Zu guter letzt die 5 Lotuskekse grob in der Hand zerdrücken und über den Streuseln verteilen.
- 5 Für ca. 60min backen, anschließend mind- 2-3h im Kühlschrank durchziehen lassen.

