



# ORANGEN-CHEESECAKE MIT SPEKULATIUS-BODEN

## Zutaten:

### Boden:

- 300g Spekulatius
- 80g Butter

### Cheesecake-Füllung:

- 1 Pckg. Vanille-Puddingpulver
- 400g Quark
- 200g Frischkäse
- 130g Zucker
- 2 Eier
- 80ml Öl
- 150ml Milch
- 1 Pck. Vanillezucker oder Orangenzucker
- 1 Bio Orange
- 1 TL Zimt
  
- Optional: 1 Bio Orange zur Deko

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- 50-55 min Backzeit

## So geht's:

- 1 Als Allererstes den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und einfach den Ring darüber verschließen, damit lässt sich der Kuchen am Ende viel besser aus der Form entnehmen.
- 2 200g der Spekulatius-Kekse in einem Mixer geben oder per Hand sehr fein bröseln. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und die Brösel dazugeben. Die Masse in die Form geben und mit einem Löffel oder Glas festdrücken. Die restlichen Spekulatius in der Mitte zerbrechen und ordentlich an den Rand stellen, die geprägte Seite nach außen und die abgebrochene Seite nach unten.
- 3 Das Puddingpulver mit Öl, Frischkäse und Milch verrühren und den Quark, die Eier, den Zimt und den Zucker zugeben. Die Orangenschale abreiben und dazugeben, nun die Orange ganz auspressen und den Saft hinzufügen, nochmals cremig rühren.
- 4 Dann die Füllung vorsichtig in die Springform geben, sodass die Kekse am Rand stehen bleiben und den Kuchen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 50-55 min backen und auskühlen lassen.
- 5 Den Kuchen für ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Wer möchte kann eine weitere Orange zur Dekoration verwenden.

