



Zutaten:

Boden:

- 300g Spekulatius
- 80g Butter
- 40g gehobelte Mandeln

Frischkäse-Topping:

- 450 g Frischkäse
- 250 g Quark
- 1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
- 2 Eier
- 200 g Schlagsahne
- 140 g Zucker
- 1 EL Honig
- 1 TL Lebkuchengewürz oder Spekulatiusgewürz
- ½ TL Zimt
- Optional: Etwas Abrieb und Saft einer ½ Bio-Orange

Topping:

- 250ml Glühwein rot
- 15g Zucker
- 1 Pckg. Tortenguss rot
- Optional Deko: gehobelte Mandeln, Himbeeren, Granatapfel, Cranberrys, Orangenscheiben, Anis-Sterne, Rosmarinzweige...

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

WEIHNACHTLICHER KÄSEKUCHEN // CHRISTMAS CHEESE- CAKE

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** Die Spekulatius-Kekse in einen 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. Dann die gehobelten Mandeln darüber streuen.
- 3** Den Frischkäse mit dem Quark, den Eiern, der Schlagsahne und dem Zucker cremig rühren. Den Honig und die Gewürze dazugeben, wer möchte kann noch etwas Orangensaft und -abrieb dazugeben. Zu guter letzt das Vanille-Puddingpulver dazugeben und unterrühren. Die Masse vorsichtig in die Form gießen.
- 4** Den Kuchen für ca. 50 Minuten im vorgeheizten Backofen mit 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.
- 5** Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, das Pulver des Tortengusses gemeinsam mit dem Zucker in den Glühwein einrühren und aufkochen lassen. Den Glühwein dann auf den Kuchen gießen und auskühlen sowie erhärten lassen. Wer möchte kann dann den Kuchen mit Orangen, Himbeeren, Granatapfel und gehobelten Mandeln dekorieren, oder was euch sonst so kreatives einfällt.

