

# SPEKULATIUS CHEESECAKE MIT GLÜHWEINTOPPING



Dieser weihnachtliche Cheesecake sieht nicht nur edel aus, sondern schmeckt dazu auch noch super würzig. Dafür sorgen die Gewürzspekulatius im Mürbeteig. Darauf folgt die lecker cremige Käsekuchen Masse mit Orange. Nach dem Backen folgt dann zum Abschluss eine edele Glühwein - oder auch Kinderpunsch Schicht. Durch die verschiedenen Fruchtsäfte und Xmas Gewürze bekommt der Kuchen eine fruchtig frische Note. Der perfekte Käsekuchen für das Weihnachtsfest. Einfach in der Herstellung und super lecker!



Zubereitungszeit  
**30 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**75 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**160 °C O/U**



Kühlzeit  
**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

## BODEN

Die Spekulatius in einem Mixer zerkleinern. Die Butter mit dem Zucker kurz verrühren. Das Mehl, die Spekulatius und das Eigelb zufügen und schnell zu einem Teig verbinden. Darauf achten, dass der Teig nicht zu lange geknetet wird. Den Teig in eine Schüssel flach hineindrücken und abgedeckt 30 Minuten kaltstellen.

## CHEESECAKEMASSE

Die weiche Butter mit dem Zucker 4–5 Minuten schaumig rühren. Nach und nach die Eier und das Eiweiß zugeben, dabei jedes etwa 30 Sekunden einrühren lassen. Den Quark, die saure Sahne, die Orangenpaste und die Speisestärke zugeben und kurz einrühren.

## TEIG AUSROLLEN

Den Teig auf einer leicht bemehlten Dauerbackfolie 5 mm dick ausrollen. Einen Tortenring auf 24 cm Durchmesser einstellen und den Teig damit ausstechen. Mit den Teigresten einen etwa 5 cm hohen Rand innen hochziehen.

Die Käsekuchen-Masse in den Tortenring füllen. Das Blech ein paar Mal auf die Arbeitsfläche klopfen, damit eventuelle Luftbläschen entweichen können.

Den Cheesecake im vorgeheizten Backofen bei 160 °C O/U für 70–75 Minuten backen. Er sollte nach der Garzeit noch leicht wackeln, aber nicht flüssig sein. Bei Bedarf den Kuchen nach etwa 30 Minuten am Rand einschneiden, damit er nicht reißt.

Den Kuchen im Backofen komplett auskühlen lassen. Danach 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

## GLÜHWEIN – TOPPING

Den Glühwein oder Kinderpunsch mit dem Agaragar verrühren und mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, damit das Agaragar seine Wirkung entfalten kann. Lauwarm abkühlen lassen und auf den Kuchen gießen. Gelieren lassen.

## DEKORATION

Die Spekulatius zerkrümeln und in die Mitte legen.

## BODEN:

- 150 g** Spekulatiuskekse
- 150 g** Butter (kalt)
- 50 g** Zucker
- 160 g** Mehl
- 1** Eigelb

## CHEESECAKEMASSE:

- 125 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 5** Eier
- 1** Eiweiß
- 500 g** Quark
- 400 g** saure Sahne
- 1 TL** Orangenpaste
- 40 g** Speisestärke

## GLÜHWEIN – TOPPING :

- 500 ml** Glühwein
- 15 g** Agaragar

## DEKORATION:

- 50 g** Spekulatiuskekse

# SPEKULATIUS CHEESECAKE MIT GLÜHWEINTOPPING



Viel Spaß beim Nachmachen!  
Eure Sally <3