

Spekulatius Cheesecake

Zutaten | 12 Stücke

Für den Boden:

200 g	Spekulatius
100 g	Butter
1 Prise	Zimt

Für den Belag:

400 g	Doppelrahm-Frischkäse
500 g	Speisequark
80 g	Puderzucker
1 TL	Vanilleextrakt
1	Bio-Zitrone (Schale)
2 Pck.	Gelatine, gemahlen

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Für den Boden die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen.
- Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz zu Bröseln klopfen.
- Spekulatius und Zimt in eine Schüssel geben. Die flüssige Butter hinzufügen und alles gut vermischen.
- Eine Springform einfetten, die Masse auf den Boden verteilen und gut andrücken. Für ca. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.
- Für die Cheesecake-Masse Quark, Frischkäse, Abrieb der Zitrone, Puderzucker und Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und mit dem Mixer gründlich durchrühren. Danach die Gelatine unterrühren.
- Die Masse auf den Keks-Boden geben und gleichmäßig verteilen. Anschließend für 3 Stunden kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit Spekulatiusbrösel oder Zimt verzieren.

Tipp:

Eine kleine Dose Mandarinen unter die Quark-Frischkäse-Masse geben.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
270 kcal	18,8 g	19,2 g	7,2 g	58 mg