



Weihnachts-Cheesecake

mit Mandelboden und Schokosplitter

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

- Mehl, gemahlene Mandeln, Butter, Vanillezucker, Zimt und 100 g Zucker vermengen und zu einem homogenen Teig verkneten.
- 3/4 des Teigs in eine Springform drücken, den Rand hochziehen. Den restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Sterne ausstechen.
- Für die Cheesecake-Füllung Frischkäse (oder Quark), Mascarpone, Creme Fraiche, 200 g Zucker, Vanillezucker, Zimt und Stärke cremig verrühren.
- Die Eier verquirlen und unterheben. Zum Schluss die Raspelschokolade unterheben.
- Masse auf den Boden geben und mit den Sternen belegen.
- Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Eine Backform mit etwas Wasser auf den Boden des Ofens stellen und den Kuchen auf der zweiten Stufe 40-50 Minuten backen.
- Über Nacht auskühlen lassen, vorsichtig in Stücke schneiden und servieren.

Einkaufsliste

1 Springform | 24-26 cm

Für den Teig:

- 200 g Mehl (Type 550)
- 100 g gemahlene Mandeln
- 190 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 TL Zimt

Für die Creme

- 700 g Frischkäse oder Quark
- 250 g Mascarpone
- 150 g Creme Fraiche
- 200 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 40 g Speisestärke
- 1 Msp. Zimt
- 4 Eier
- 100 g Raspelschokolade

