



Weihnachtlicher Cheesecake

mit Marzipan

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

So wird's gemacht

Für den Teig Marzipan-Rohmasse in kleine Stücke zupfen und mit Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel gut vermengen, bis das Marzipan verteilt ist.

Mehl, gemahlene Mandeln und Salz dazugeben und kurz vermischen. Die kalte Butter in kleinen Stücken und das Ei hinzufügen und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Springform (ca. 24 cm) einfetten und mit Mandelblättern bestreuen. Etwa die Hälfte des Teigs auf die Größe der Springform ausrollen oder direkt in der Form gleichmäßig andrücken. Einen kleinen Rand formen. Den Boden etwa 10–12 Minuten blind vorbacken, bis er leicht goldbraun ist. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Für die Füllung: Marzipan vorbereiten: Die Marzipan-Rohmasse auf einer feinen Reibe reiben oder in kleine Stücke zupfen, damit sie sich gut in die Masse einarbeiten lässt.

Füllung herstellen: Mascarpone, Quark und Zucker glatt rühren. Dann das geriebene Marzipan hinzufügen und gut unterrühren, bis das Marzipan sich möglichst gleichmäßig verteilt hat.

Restliche Zutaten dazugeben: Vanillezucker, Speisestärke und Zimt hinzufügen. Eier nacheinander unterrühren. Optional Mandelaroma für noch mehr Mandelnote ergänzen.

Den restlichen Teig auf einer leicht bemehlten Fläche 4–5 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf die Füllung geben.

Den Käsekuchen bei 170 °C Ober- und Unterhitze 60–70 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen, am besten bis zum Servieren kalt stellen.

Wer möchte, kann etwas Sahne mit Vanillezucker aufschlagen und den Cheesecake festlich dekorieren.

Einkaufsliste

Für den Mandel-Marzipan-Plätzchenteig (auch als Boden)

- 250 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Marzipan-Rohmasse
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200 g kalte Butter
- 1 Ei

Für die Füllung:

- 500 g Mascarpone
- 500 g Quark
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 2 EL Vanillezucker
- 40 g Speisestärke
- 1 TL Zimt
- 100 g Marzipan-Rohmasse (fein gerieben)
- 1 TL Mandelaroma (optional, für extra Mandelgeschmack)

Optional: Etwas Sahne und Vanillezucker

