



Speculatius-Cheesecake

mit Punschkern

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net



So wird's gemacht

Spekulatiusboden:

Spekulatiuskekse fein zermahlen und mit geschmolzener Butter, Zimt und etwas Salz zu einer leicht feuchten Masse mischen. In eine mit Backpapier ausgelegte 24-cm-Springform drücken und bei 170 °C Ober- und Unterhitze 10 Minuten vorbacken. Komplett abkühlen lassen.

Punschkern:

Kinderpunsch oder Saft mit Himbeeren, Zucker und optional Zimt und Lebkuchengewürz erhitzen und kurz köcheln. Pürieren, durch ein Sieb streichen und nochmals aufkochen. Stärke in etwas Wasser anrühren, einrühren und 1-2 Minuten köcheln, bis die Masse eindickt. Vollständig abkühlen lassen.

Cheesecake-Masse:

Mascarpone, Quark, Creme Fraiche und Stärke kurz glatt rühren. Zucker, Vanillezucker, Zimt und Spekulatiusgewürz zugeben. Eier nacheinander kurz unterrühren. Nicht zu lange rühren.

Schichten:

Hälften der Masse auf den Boden geben. Den abgekühlten Punschkern (5 EL zurücklassen) mittig aufspritzen, rundherum ca. 2 cm Abstand lassen. Restliche Masse darüber verteilen und glatt streichen. Mit kleinen Tupfen der übrigen Punschmasse Swirls einziehen.

Backen:

Eine ofenfeste Form mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Cheesecake bei 160 °C Ober- und Unterhitze 65-75 Minuten backen: Rand sollte fest, Mitte leicht wobbelig sein. Mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, kühlen.

Deko:

Sahne leicht anschlagen, Quark, Puderzucker und Vanillezucker zugeben und zu einer festen Creme schlagen. Als Kranz aufspritzen und kleine Mulden mit einem Löffel formen. Punschmasse leicht erwärmen und in die Mulden füllen für einen glänzenden roten Akzent. Kalt servieren.

Einkaufsliste

Für 24 cm Springform

Spekulatiusboden

- 300 g Spekulatiuskekse
- 140 g Butter, geschmolzen
- 1 TL Zimt (optional)
- 1 Msp. Salz

Punschkern:

- 250 ml roter Kinderpunsch oder zum Beispiel Traubensaft mit 1 EL Zimt verrührt
- 250 g (TK) Himbeeren
- 60 g Zucker
- 20 g Speisestärke
- Optional: 1 Zimtstange oder 1 Messerspitze Lebkuchengewürz

Cheesecake-Masse

- 250 g Mascarpone
- 400 g Quark
- 150 g Creme Fraiche
- 150 g Zucker
- 4 Eier (M)
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- ½ TL Spekulatius- oder Lebkuchengewürz
- 40 g Speisestärke

Winter-Creme für die Deko

- 200 ml Schlagsahne (kalt)
- 100 g Quark
- 40-60 g Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- Optional: etwas Orangenabrieb