

Dieser Kuchen schmeckt nach Weihnachten

Sie lieben den weihnachtlichen Geschmack von Spekulatius und Käsekuchen steht bei Ihnen auch ganz hoch im Kurs? Warum dann nicht einfach mal Beides miteinander kombinieren? Probieren Sie doch unbedingt mal mein Spekulatius-Käsekuchen-Rezept aus.

Dieser Cheesecake ist nicht nur würzig lecker, er kommt auch mit einer süßen Karamellschicht daher, die ihn zum Star auf jeder Kaffeetafel im Advent oder

an Weihnachten macht.



Spekulatius-Käsekuchen mit Karamell-Topping

Sie benötigen:

für den Boden
- 200 g Spekulatius-Kekse
- 60 g Butter
- ¼ TL Zimt

für die Füllung
- 1 kg Quark
- 250 g Zucker
- 2 Packungen Puddingpulver Vanille
- 100 ml Öl

- 600 ml Milch
- 4 Eier
- Abrieb von einer (Bio-)Orange

für das Karamell-Topping
- 250 g Karamell-Toffees
- 150 ml Sahne

zusätzlich weitere 200 g Spekulatius für die Dekoration.





Und so wird’s gemacht

Legen Sie den Boden einer 26er Springform mit Backpapier aus und fetten Sie die Seiten der Form leicht ein. Geben Sie nun die Spekulatius in einen Gefrierbeutel und verschließen ihn. Jetzt mit einer Teigrolle oder einer Flasche immer wieder über den Beutel rollen, bis keine größeren Stücke der Kekse mehr zu sehen sind. Alternativ können Sie natürlich auch eine Küchenmaschine dafür nutzen.

Die Keksbrösel nun in eine Schüssel umfüllen, Zimt und die geschmolzene Butter hinzufügen und alles gründlich miteinander vermischen. Danach kommt die – noch sehr bröselige – Masse in die Springform, wo sie mit einem Löffel fest zusammen gedrückt wird. Stellen Sie die Form danach in den Kühlschrank, sobald die enthaltene Butter hart geworden ist, hat auch Ihr Boden die gewünschte Festigkeit.





Jetzt geht es an die Füllung

Während sich der Boden im Kühlschrank ausruht, wird die Füllung vorbereitet. Heizen Sie als erstes Ihren Backofen auf 160 Grad Umluft vor.

Zucker und Eier miteinander schaumig rühren, dann nacheinander Öl, Milch, Orangenabrieb und Puddingpulver hinzugeben und gut vermengen. Zum Schluß wird der Quark vorsichtig unter die Masse gerührt.

Geben Sie nun die Füllung in die Springform und backen Sie das Ganze bei 160 Grad/Umluft für 1 Stunde, danach die Temperatur auf 150 Grad reduzieren und weitere 30 Minuten backen. Sollte die Oberfläche zu braun werden, kann sie mit einem Stück Backpapier abgedeckt werden.

Mein Tipp: nehmen Sie den Kuchen nach der Backzeit nicht gleich aus dem Ofen! Lassen Sie ihn im ausgeschalteten Backrohr vollständig auskühlen, stecken Sie dabei einen

Kochlöffel so zwischen die Backofentür, dass sie leicht geöffnet bleibt. So kann die Feuchtigkeit entweichen, der Käsekuchen kühlt langsam ab und fällt nicht zusammen.

Für die weitere Verarbeitung sollte der Kuchen vollständig ausgekühlt sein – gern auch kühlschrankkalt.



Karamell-Topping als krönender Abschluß

Für das Topping des Spekulatius-Käsekuchen-Rezepts geben Sie die Karamell-Toffees zusammen mit etwa 100 ml Sahne in einen breiten Topf oder eine Pfanne. Bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und danach ein wenig weiter köcheln, bis die Soße sämig wird. Geben Sie als Test für die Konsistenz einen Klacks der Masse auf einen Teller und stellen diesen kurz in den Kühlschrank. Ist die Karamellcreme nach einigen Minuten zu hart, fügen Sie noch etwas mehr Sahne zu der Masse im Topf. Sollte der Karamell zu flüssig sein, werden einfach noch weitere Toffees hinzugegeben.





So wird der Spekulatius-Käsekuchen dekoriert

Entfernen Sie vorsichtig den Springform-Rand und heben Ihren Kuchen auf eine Tortenplatte.

Als nächstes kürzen Sie einige Spekulatius-Kekse um ungefähr 1/3. Das funktioniert am besten mit einem scharfen Sägemesser. Ich habe für den Kuchenrand 14 Kekse benötigt.

Die restliche Karamellsoße wird nun kurz erwärmt, entweder auf dem Herd oder in der Mirkowelle. Sie soll nun als Kleber dienen: bestreichen Sie die Rückseite eines Kekses mit einem kleinen Klecks des Karamells und kleben Sie ihn an den Kuchenrand. So wird nun ringsherum verfahren, bis der Rand bedeckt ist. Wer mag, kann jetzt noch 3-4 Kekse mit der Hand grob zerbröseln und auf den inneren Rand der Karamellschicht geben.

Der Cheesecake sollte nun im Kühlschrank für einige Stunden (am besten über Nacht) vollständig erkalten.





Fertig ist der wahrscheinlich leckerste Weihnachtskuchen, den Sie je gebacken haben!

Der würzige Geschmack des Spekulatius und die süße Karamellschicht machen ihn zu etwas ganz Besonderem.

Mir schmeckt er am besten gut gekühlt, der Rest meiner Familie mag ihn lieber zimmerwarm. Jetzt bin ich sehr gespannt, ob Sie dieses Spekulatius-Käsekuchen-Rezept ausprobieren.



Cornelia Geerken
im Nordwesten unterwegs...
redaktion@einfach-heimat.de