

Spekulatius-Käsekuchen

mit Zimt



ZUTATEN
FÜR EINE SPRINGFORM
MIT 20 CM DURCHMESSER:

- 300 g Spekulatius
- 130 g geschmolzene Butter
- 1 Prise Salz
-
- 3 Eier
- 450 g Frischkäse
- 150 g Zucker
- ½ TL Zimt
- Abrieb von 1 Orange
(vorher heiß abwaschen)
-
- 150 g Spekulatius
- 50 g geschmolzene Butter
- Spekulatius für die Deko
- Puderzucker (nach Bedarf)

ZUBEREITUNG:

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 160° C Umluft vorheizen.

Für den Kuchenboden die Spekulatius im Mixer zerkleinern und mit geschmolzener Butter und Salz vermengen – danach alles in die Form geben und den Kuchenboden aus der sandigen Masse formen (Boden und die Hälfte vom Rand sollten bedeckt sein).

Danach den Boden samt Form zum Aus härten in den Kühlschrank stellen und in der Zwischenzeit den Frischkäse mit Zucker, Zimt, Orangenabrieb und Eiern zu einer cremigen Füllung aufschlagen (die Eier erst am Schluss dazugeben) - außerdem die übrigen Spekulatius in einem Gefrierbeutel grob zerbröseln und

mit der geschmolzenen Butter vermengen.

Im Anschluss behutsam die Füllung auf den vorbereiteten Boden gießen und mit den Spekulatiusbröseln bedecken. Danach den Kuchen für eine Stunde goldbraun backen – die Ofentür öffnen und eine weitere Stunde zum Abkühlen darin stehen lassen.

Erst nach Ablauf der Zeit den Kuchen vorsichtig heraus- holen und noch einmal 4-5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen, bevor er aus der Kuchenform genommen werden kann.

Zum Schluss mit Spekulatius dekorieren.