



## SPEKULATIUS-CHEESECAKE MIT GLÜHWEIN-GLASUR



Für eine Springform mit Ø 24 cm

### FÜR DEN BODEN:

150 g Spekulatius-Kekse  
60 g Butter, plus etwas mehr zum  
Ausfetten der Form  
1 Prise Salz

### FÜR DIE FÜLLUNG:

800 g Doppelrahm-Frischkäse  
200 g Zucker  
45 g Speisestärke  
1 TL Vanilleextrakt  
Abrieb und Saft von  
½ unbehandelten Zitrone  
200 g Saure Sahne  
3 Eier (Größe M)

### FÜR DIE GLASUR:

250 ml Rotwein  
2 Nelken  
1 Sternanis  
1 Zimtstange  
2 EL Zucker  
1 EL Kartoffelstärke

### ZUBEREITUNG

Vor dem Backen alle Zutaten Raumtemperatur annehmen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Backform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen, den Rand fetten.

Für den Boden die Kekse fein mahlen. Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und über die Keksbrösel gießen. Salz zugeben und alles gut vermengen.

Keksmasse auf dem Boden der Springform verteilen und mit einem Löffel gut festdrücken. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen, herausnehmen und auskühlen lassen. Die Backofentemperatur auf 160 °C Ober-/Unterhitze reduzieren.

Für die Füllung Frischkäse und Zucker mit dem Rührgerät auf niedriger Stufe cremig rühren. Stärke, Vanilleextrakt, Zitronenabrieb und -Saft sowie Saure Sahne ebenfalls unter die Masse rühren. Die Eier in einer kleinen Schüssel verquirlen und in zwei Portionen mit einem Teigspatel unter die Frischkäsemasse heben. Die Masse auf den ausgekühlten Boden geben und glattstreichen. Kurz stehen lassen und die Form einige Male (vorsichtig) auf die Arbeitsfläche klopfen.



## SPEKULATIUS-CHEESECAKE MIT GLÜHWEIN-GLASUR

### AUSSERDEM:

Spekulatiuskekse, Sternanis, Mandelblättchen, Zimtsterne, Granatapfelkerne und Rosmarinzwige zum Verzieren (nach Belieben)

### ZUBEREITUNG

Ein Backblech auf der untersten Schiene in den Ofen schieben und mit heißem Wasser füllen. Den Cheesecake auf der zweiten Schiene von unten auf einem Backrost 50 bis 55 Minuten backen.

**Alternativ im VarioSteam:** Den Kuchen auf der untersten Schiene auf einem Backrost in den Ofen schieben und bei 160 °C Ober-/Unterhitze und mittlerer Dampfzugabe 50 bis 55 Minuten backen.

Den Cheesecake bei leicht geöffneter Türe etwa eine Stunde im Ofen abkühlen lassen. Aus dem Ofen nehmen, Ränder mithilfe eines scharfen Messers lösen und bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen lassen. Mit Folie bedecken und mindestens vier Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen. Anschließend vorsichtig aus der Form heben.

Für die Glasur Wein, Nelken, Sternanis, Zimt und Zucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen und einige Minuten sanft köcheln lassen. Gewürze entfernen und mit Stärke andicken. Etwas abkühlen lassen und auf dem Cheesecake verstreichen. Den Cheesecake nun noch einmal gut durchkühlen lassen.

Etwa 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und nach Belieben mit zerbröselten Spekulatiuskekzen, Mandelblättchen, Sternanis, Granatapfelkernen, Rosmarinzwigen und Zimtsternen verzieren.