



Benötigte Zutaten

Für den Boden

300 g Spekulatius

80 g **Premium Teebutter**

Für die Creme

500 g **Premium Topfen (20 %)**

250 g **Premium Almfrisch Natur (Natur)**

2 Pkg. Sahnesteif

60 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

etwas Spekulatius oder Lebkuchen Gewürz

100 ml **Premium Schlagobers**

Für die Garnitur

etwas Spekulatius (zerbröselt)

Rosmarin

einige Cranberries

Weihnachtlicher Spekulatius Cheesecake

So duftet Weihnachten. Der cremige Cheesecake ohne Backen ist im Handumdrehen fertig und verbreitet seinen weihnachtlichen Geruch in der Backstube. Mit festlichem Dekor ist der no-bake-Kuchen ein Highlight auf der Festtags-Kaffeetafel.

Anleitung

1. Für den Boden die Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern und mit der geschmolzenen Butter vermengen.
2. In einer Kuchenform mit 20 Zentimeter Durchmesser am Boden andrücken.
3. Vom Speisetopfen die Flüssigkeit abgießen und dann mit Frischkäse vermengen.
4. Zucker, Vanillezucker, Sahnesteif und Spekulatius Gewürz dazugeben und alles zu einer Masse vermischen.
5. Anschließend das kalte, flüssige Schlagobers einrühren.
6. Die Masse auf dem Spekulatiusboden verteilen und für mindestens 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
7. Vor dem Servieren den Kuchen mit zerbröselten Spekulatius, Rosmarin und Cranberries dekorieren.



SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at