

Spekulatius-Cheesecake



Zutaten für eine 18er-Springform:

Für den Boden:

75 g Spekulatius
35 g Zwieback
35 g Butter
1 Prise Salz

Für die Füllung:

600 g Doppelrahmfrischkäse (Zimmertemperatur)
150 g Zucker
20 g Speisestärke
1 P. Vanillezucker
2 Eier
120 g Sahne

Zum Garnieren:

50 g Kuvertüre
ca. 15 Spekulatius
1 EL zerbröselte Spekulatius

Zubereitung:

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 170 °C, Umluft 145 °C), den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Kekse und Zwieback in einem Gefrierbeutel mit einer Teigrolle zerbröseln. Die Butter schmelzen. Mit 1 Prise Salz und den Zwieback-Keks-Bröseln mischen. In die Form geben und andrücken. Im heißen Ofen etwa 10 Minuten backen. Für die Creme etwa 150 g Frischkäse mit 20 g Zucker und der Speisestärke auf niedriger Stufe drei Minuten verrühren. Anschließend den übrigen Frischkäse unterrühren. Auf höchster Stufe den restlichen Zucker und Vanillezucker einrühren. Die Eier einzeln unterrühren. Sahne kurz unterrühren. Die Springform von außen mit Alufolie verkleiden (siehe Tipp unten) und die Käsecreme auf dem Boden verteilen. Die Springform in eine mit heißem Wasser gefüllte ofenfeste Form stellen, sodass sie ca. 2,5 cm darin steht. Bei gleicher Temperatur 60 bis 90 Minuten backen, bis die Creme bei leichtem Rütteln an der Form kaum noch wackelt. Falls sich der Kuchen zum Ende der Backzeit braun färbt, die Temperatur auf 150 Grad reduzieren. Herausnehmen und die Alufolie entfernen. 1 Stunde abkühlen lassen. Mit Frischhaltefolie bedeckt mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Den Kuchen aus der Form lösen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Rückseite der Spekulatius damit bestreichen und dicht an dicht um den Kuchen setzen. Nach Belieben mit einem Seidenband verzieren und mit Spekulatius-Zwieback-Butter-Bröseln verzieren.

Tipp: Zwei Bahnen Alufolie über Kreuz auslegen und die Springform in die Mitte stellen. Alufolie an der Außenwand der Form hochziehen, am oberen Rand umschlagen, andrücken und die Form so vor dem Backen im Wasserbad abdichten.

Rezept und Foto: Jennifer Mönchmeier