

Glühwein-Käsekuchen mit Spekulatius*

Vorbereitungszeit: etwa 45 Minuten – Backzeit: etwa 60 Minuten – Schwierigkeit: sehr einfach

– Zutaten –

Käsekuchenmasse:

1 kg Magerquark
3 Eier Größe M
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
130 g Zucker
½ TL Vanilleextrakt
Abgeriebene Schale von ½ Orange
100 ml Milch

Guss:

250 ml Glühwein
1 Päckchen roter Tortenguss
2 EL Zucker

Topping:

Cranberries
(gezuckert)
Rosmarinzweige

Boden:

200 g Spekulatius
60 g Butter

– Zubereitung –

1. Den Boden einer 26 cm großen Springform mit Backpapier auslegen. Ofen auf 180° Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ein Kuchengitter auf die zweite Schiene von unten schieben.
2. Für den Boden die Spekulatius mahlen, sodass sie sehr fein sind. Butter schmelzen und mit den Spekulatius mischen. Auf den Boden geben und mit Hilfe eines Löffels gut andrücken. Beiseite stellen.
3. Für die Käsekuchenmasse alle Zutaten mit den Quirlen einer Küchenmaschine gut verrühren. Auf den Spekulatiusboden geben und gleichmäßig verteilen.
4. Käsekuchen im heißen Ofen rund 60 Minuten backen. Dann den Ofen ausschalten und den Kuchen bei leicht geöffneter Ofentür 20 Minuten auskühlen lassen. Herausnehmen, dann aus der Form lösen.
5. Glühwein mit Tortenguss und Zucker in einen Kochtopf geben und verrühren. Unter Rühren kurz aufkochen und dann auf dem ausgekühlten Käsekuchen verteilen. Trocknen lassen. Vor dem Servieren mit gezuckerten Cranberries und Rosmarin nach Belieben verzieren.

Lasst es euch schmecken!

*Inspiziert von Maraswunderland.de

Tipp für Cranberries:

100g Zucker und 100g Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und die frischen Cranberries darin etwas ziehen lassen. Anschließend heraus nehmen und in etwas Zucker wälzen.