

Weihnachtlicher Cheesecake von Rasperrysue

Für eine 20cm-Springform:
(Für eine 26cm-Springform alle Zutaten einfach verdoppeln)

100g Spekulatius
25g flüssige Butter
300g Frischkäse
150g Magerquark
50g brauner Zucker
Saft und Schale von $\frac{1}{4}$ Bio-Orange
1 Pck. Bourbon Vanillezucker
2 Tropfen Bittermandel-Aroma
 $\frac{1}{2}$ TL Nelken
1 TL Zimt
 $\frac{1}{2}$ TL Ingwer
2 Eier
2 EL Speisestärke
50 ml Sahne

Saft von 2 Orangen
1 gehäufter EL Speisestärke
1-2 EL Zucker nach Geschmack

Die Spekulatius in einem Gefrierbeutel fein zerkleinern. Mit der flüssigen Butter mischen und auf den Boden einer 20cm-Springform drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C den Boden 10 Minuten vorbacken, dann beiseite stellen. Frischkäse und Quark glatt rühren. Dann nacheinander Zucker, Vanillezucker, Gewürze, Bittermandelaroma, Eier, Orangensaft- und Schale und die Speisestärke unterrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Die Masse auf den Keksboden geben und ca. 50 Minuten backen. Unbedingt eine Stäbchenprobe machen! Während der Kuchen backt, Die Orangen auspressen. 4 EL Saft mit der Speisestärke und dem Zucker verrühren, wie beim Anrühren von Puddingpulver. Den Orangensaft in einem kleinen Topf erhitzen. Die Speisestärke-Mischung einrühren und den Saft aufkochen lassen. Alles gut verrühren, sodass es nicht klumpt. Die Sauce am besten vor dem Kuchenessen nochmal ein wenig erwärmen, das schmeckt noch besser!

