



SPEKULATIUS-KÄSEKUCHEN

MIT



Zubereitungszeit:

ca. 15 Min

Backzeit:

55 Min

ZUTATEN

für 14 Portionen

Für den Boden:

- 50 g kinder Cards®
- 50 g Spekulatiuskekse
- 100 g Mehl (Type 405)
- 125 g Butter, weich
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- Butter für die Form
- Mehl für die Form

Für den Teig:

- 3 Eier (Größe M)
- 120 g Zucker
- 450 g Quark (20 % Fett)
- 150 g Crème fraîche
- 1 Vanilleschote
- 1 Bio-Orange

Utensilien:

Schüsseln, Handrührgerät, Springform (ca. 28 cm)

Portionen: 14

Pro Portion: 85 g

Pro Portion: 240 kcal

ZUBEREITUNG

1

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C/Umluft: 175 °C). Für den Boden Spekulatiuskekse und kinder Cards® zerbröseln und zusammen mit Mehl, Butter und Spekulatiusgewürz in einer Schüssel verkneten. Springform einfetten und mehlieren. $\frac{2}{3}$ des Bodens gleichmäßig verteilen und ca. 10 Minuten vorbacken. Restlichen Boden zur Seite stellen.

2

Für den Teig Eier und Zucker mit den Schneebesens eines Handrührgeräts schaumig schlagen. Quark und Crème fraîche zugeben. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Orange heiß abspülen und die Schale fein abreiben. Vanillemark und Orangenabrieb zum Teig geben und alles zu einer homogenen Masse verrühren.

3

Ofentemperatur reduzieren (Ober-/Unterhitze: 130 °C/Umluft: 105 °C) reduzieren. Masse auf den Boden geben und den restlichen Boden in Streuseln über die Masse verteilen. Käsekuchen auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen.

Tipp: Wer eine fruchtige Variante bevorzugt, kann Heidelbeeren auf den Teig streuen und mit einbacken.