

Weihnachtlicher Käsekuchen mit Mandarinen



Zutaten für den Boden:

- 200 g Gewürzspekulatius
- 100 g zimmerwarme Butter + Etwas zum Einfetten der Springform

Zutaten für die Käsekuchenfüllung:

- 200 g zimmerwarme Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 6 Eier (Größe M)
- 1 kg Magerquark
- 3 EL Honig
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 1 TL Zimt
- 1 Dose Mandarinen

Zutaten für die Dekoration:

- 200 g Sahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Sahnesteif
- Nach Belieben Mini-Spekulativus

Rezept:

1. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter fetten. Die Mandarinen abtropfen lassen.
2. Für den Boden den Gewürzspekulatius fein zerkrümeln. Das geht am besten im Universalzerkleinerer. Ihr könnt die Kekse aber auch einfach in einen Gefrierbeutel füllen und mit einer Teigrolle mehrmals drüberrollen. Die Brösel mit der weichen Butter gut verkneten. Die Spekulatiusmasse in die Springform geben und mit der Rückseite eines Löffels am Boden festdrücken. Die Springform auf Seite stellen.
3. Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Für die Käsekuchenfüllung die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker mit dem Handmixer etwa 2-3 Minuten gut verrühren. Magerquark und Honig dazugeben und unterrühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Lebkuchengewürz und dem Zimt in einer separaten Schüssel vermischen. Die Mehlmischung über die Quarkmasse geben und gut unterrühren. Zum Schluss die Mandarinen mit einem Löffel unterheben. Die Käsekuchenmasse auf den Spekulatiusboden geben, glattstreichen und den Kuchen auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Backofen geben. Für etwa 60 Minuten backen.
5. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.
6. Wenn er ausgekühlt ist, mit einem Messer vom Springformrand lösen und diesen wegnehmen.
7. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und den Kuchen nach Belieben mit Sahnetuffs und Mini-Spekulatius garnieren. Fertig!