

## Benötigte Zutaten

Für den Boden

| | |
|---|---|
| 300 g | Spekulatius |
| 80 g | Premium Teebutter |

Für die Creme

| | |
|---|---|
| 500 g | Premium Topfen (20 %) |
| 250 g | Premium Almfrisch Natur (Natur) |
| 2 Pkg. | Sahnesteif |
| 60 g | Staubzucker |
| 1 Pkg. | Vanillezucker |
| etwas | Spekulatius oder Lebkuchen Gewürz |
| 100 ml | Premium Schlagobers |

Für die Garnitur

| | |
|---|---|
| etwas | Spekulatius (zerbröselt) |
| | Rosmarin |
| einige | Cranberries |

# Weihnachtlicher Spekulatius Cheesecake

Dieser Spekulatius Cheesecake ist die perfekte Kombination aus winterlichen Aromen, cremiger Cheesecake-Masse und knusprigem Spekulatiusboden. Der weihnachtliche Kuchen mit Spekulatius kommt ganz ohne Backen aus, ein echter no bake cheesecake für die festliche Jahreszeit. Mit feinem Topfen, einer Prise winterlichem Gewürz und cremigem Schlagobers entsteht ein Dessert, das auf jeder Weihnachtstafel glänzt. Wer also auf der Suche nach einem schnellen Spekulatius Frischkäse Kuchen ist, wird dieses Rezept lieben, raffiniert, aber einfach gemacht!

## Anleitung

1. Für den Boden die Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern und mit der geschmolzenen Butter vermengen.

2. In einer Kuchenform mit 20 Zentimeter Durchmesser am Boden andrücken.

3. Vom Speisetopfen die Flüssigkeit abgießen und dann mit Frischkäse vermengen.

4. Zucker, Vanillezucker, Sahnesteif und Spekulatius Gewürz dazugeben und alles zu einer Masse vermischen.

5. Anschließend das kalte, flüssige Schlagobers einrühren.

6. Die Masse auf dem Spekulatiusboden verteilen und für mindestens 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

7. Vor dem Servieren den Kuchen mit zerbröselten Spekulatius, Rosmarin und Cranberries dekorieren.

# Tipps für einen perfekten Spekulatius Cheesecake

Knuspriger Boden: Damit der Boden schön fest wird, die Keks-Mischung kräftig in die Form drücken und ausreichend kühlen.
Aromatische Note: Statt Spekulatiusgewürz kann auch Lebkuchengewürz oder Zimt verwendet werden, das verstärkt den winterlichen Geschmack.
Festliche Deko: Ein paar Rosmarinzweige und frische Cranberries machen den Kuchen zum Hingucker auf dem Weihnachtstisch.
No Bake Vorteil: Da dieser Spekulatius Cheesecake ohne backen auskommt, eignet er sich perfekt für stressfreie Feiertage.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at