

**BACKEN**  
MIT GLOBUS

und

**Sally**

Unsere  
**bezaubernde**  
Weihnachtszeit

**Glühwein-  
Spekulatius-Cheesecake**

**globus**

# Zutaten

## Boden

150 g Spekulatius  
150 g kalte Butter  
50 g Zucker  
160 g Mehl  
1 Eigelb

## Cheesecake

125 g weiche Butter  
200 g Zucker  
5 Eier  
1 Eiweiß

500 g Quark  
400 g saure Sahne  
1 TL Orangenpaste  
40 g Speisestärke

## Glühwein-Topping

500 ml Glühwein  
oder Kinderpunsch  
1 Tüte (15 g) Agar-Agar

## Dekoration

50 g Spekulatius

∅ 24 cm ⌚ 30 Min. 🕒 75 Min. ❄️ 4 Std.

## Boden

Die Spekulatius in einem Mixer zerkleinern. Die Butter mit dem Zucker kurz verrühren. Das Mehl, die Spekulatius und das Eigelb zufügen und schnell zu einem Teig verbinden. Darauf achten, dass der Teig nicht zu lange geknetet wird. Den Teig in eine Schüssel flach hineindrücken und abgedeckt 30 Minuten kaltstellen.

## Cheesecakemasse

Die weiche Butter mit dem Zucker 4–5 Minuten schaumig rühren. Nach und nach die Eier und das Eiweiß zugeben, dabei jedes etwa 30 Sekunden einrühren lassen. Den Quark, die saure Sahne, die Orangenpaste und die Speisestärke zugeben und kurz einrühren.

## Teig ausrollen

Den Teig auf einer leicht bemehlten Dauerbackfolie 5 mm dick ausrollen. Einen Tortenring auf 24 cm Durchmesser einstellen und den Teig damit ausstechen. Mit den Teigresten einen etwa 5 cm hohen Rand innen hochziehen. Die Käsekuchen-Masse in den Tortenring füllen. Das Blech ein paar Mal auf die Arbeitsfläche klopfen, damit eventuelle Luftbläschen entweichen können. Den Cheesecake im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze für 70–75 Minuten backen. Er sollte nach der Garzeit noch leicht wackeln, aber nicht flüssig sein. Bei Bedarf den Kuchen nach etwa 30 Minuten am Rand einschneiden, damit er nicht reißt. Den Kuchen im Backofen komplett auskühlen lassen. Danach 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

## Glühwein-Topping

Den Glühwein oder Kinderpunsch mit dem Agar-Agar verrühren und mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, damit das Agar-Agar seine Wirkung entfalten kann. Lauwarm abkühlen lassen und auf den Kuchen gießen. Gellieren lassen.

## Dekoration

Die Spekulatius zerkrümeln und in die Mitte legen.



## Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

