

Winterlicher Cheesecake mit Gewürzen, Mascarpone und Butter



> 30 Min.



Normal



Vegetarisch



Zubereitung

1. Für den Cheesecake-Boden die Spekulatius fein zerkleinern und mit geschmolzener **Butter** mixen. Diesen anschließend in eine Springform geben, gut andrücken und für 10 Minuten bei 180 °C backen lassen.
2. Währenddessen **Mascarpone**, Magerquark, Zucker und etwas Vanilleschote vermengen. Dann Zimt, gemahlene Nelken, gemahlener Kardamom und Maisstärke dazugeben und unterrühren. Zu guter Letzt die Eier hinzufügen und alles nochmals kräftig verrühren.
3. Die Füllung auf den fertigen Boden verteilen und für weitere 20 Minuten bei 180 °C in den Backofen geben.
4. Als optisches Highlight mit Puderzucker und Orangenscheiben servieren.

Zutaten



Für den Boden:

- 125g Spekulatius
- 50g **GOLDSTEIG Butter**

Für die Creme:

- 250g **GOLDSTEIG Mascarpone**
- 250g Magerquark
- 75g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 1/2 TL Zimt
- 1/4 TL gemahlene Nelken
- 1/4 TL gemahlener Kardamom
- 1 EL Maisstärke
- 2 Eier

Für die Verzierung:

- Puderzucker
- Orangenscheiben