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