



WEIHNACHTLICHER VANILLE-CHEESECAKE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

Tipps

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

- 150 g** Spekulatius-Guetzli, zerbröseln
- 70 g** Butter, geschmolzen
- 40 g** Haselnüsse, gehackt
- 40 g** Mandeln, gehackt
- Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

- 500 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
- 250 g** Zucker
- 45 g** Stärke, z.B. Maizena
- 700 g** Frischkäse
- 200 g** Naturjoghurt
- 5** Ei(er)
- 1** Orange(n), Saft und fein geriebene Schale
- 1 Msp.** Zimt
- 1 Msp.** Lebkuchengewürz

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Spekulatiusbrösel mit geschmolzener Butter, Haselnüssen und Mandeln gut vermischen. Masse mit einem Glas in die befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen.
5. **WICHTIG:** Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden fest.