



# 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** Spekulatiuskekse, zerbröselt  
**70 g** Butter, geschmolzen  
**40 g** Haselnüsse, gehackt  
**40 g** Mandeln, gehackt  
Butter, für die Form

## FÜR DIE FÜLLUNG

**500 g** QimiQ Classic, ungekühlt  
**250 g** Zucker  
**45 g** Vanillepuddingpulver  
**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 eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic 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.