

## Safran-Cheesecake mit Lebkuchenboden



Weihnachtliche Käsekuchen-Variante mit Safran und Lebkuchenboden.

---

Zubereitungszeit: 25 min  
Wartezeit:  
Backzeit: 1 Std

---

### ZUTATEN

#### Für den Boden

300 g Lebkuchen  
100 g Butter

#### Für den Belag

4 Eier  
80 g Zucker

2 EL Weizenmehl  
700 g Frischkäse  
0,5 g Safran, gemahlen  
Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone  
300 g Crème fraîche  
1 EL Puderzucker  
1 TL Vanille-Extrakt

## Für die Deko

Gehackte Pistazienkerne

## ZUEBEREITUNG

1. Den Boden einer 24er-Springform mit Backpapier belegen.
2. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Für den Boden den Lebkuchen in der Küchenmaschine oder im Mixer zerkleinern. Die Butter schmelzen, zu den Lebkuchenkrümeln geben und vermengen. Die Masse in die Springform füllen und mit gleichmäßig andrücken. Bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
4. Für den Belag die Eier zusammen mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Anschließend das Mehl unterrühren.
5. Nun den Frischkäse, den gemahlene Safran und Zitronensaft sowie Zitronenabrieb dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
6. Form aus dem Kühlschrank holen, die Käsemasse einfüllen und für ca. 40-50 Minuten backen. Die Masse sollte auch in der Mitte gestockt sein.
7. Zum Ende der Backzeit Crème fraîche mit Puderzucker und Vanille-Extrakt glattrühren. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, die Crème fraîche-Masse auf der Oberfläche verteilen und den Kuchen bei gleicher Temperatur 5-7 Minuten weiterbacken.
8. Nach der Backzeit den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und komplett auskühlen lassen.
9. Nach Wunsch mit gehackten Pistazien dekorieren.

