

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

ZUBEREITUNG

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 gemahlenen 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.

