Weihnachtlicher Cheesecake mit Glühwein-Spiegel auf Lebkuchenboden



Ein weihnachtlicher Cheesecake mit Orangen-Frischkäse-Creme mit einem Glühwein-Spiegel auf Lebkuchenboden. Lässt sich super am Vortag zubereiten.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit: 6 Std
Backzeit: 10 min

ZUTATEN

Für den (Lebkuchen)Boden

- 200 g Lebkuchen (mit oder ohne Schokoladenüberzug)
- 75 g geschmolzene Butter

Für den Belag

Mark einer Vanilleschote
850 g Frischkäse
250 g Magerquark
100 g Puderzucker
5 Gelatineblätter (oder vegetarisches Geliermittel)
Saft und Abrieb von 2 Bio-Orangen

Glühwein-Spiegel

300 ml Glühwein /alternativ Glühwein ohne Alkohol
3 Gelatineblätter

Dekoration (optional)

30 g gebrannte Mandeln
30 g Rosinen
50 ml Glühwein zum Einweichen der Rosinen

ZUBEREITUNG

1. Den Boden einer 24er Springform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 160° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Lebkuchen in einem Mixer zerkleinern, mit der geschmolzenen Butter mischen und in die Form füllen. Die Masse gleichmäßig verteilen und andrücken. Für 10 Minuten backen, danach in der Form auskühlen lassen.
3. Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Frischkäse, Quark, Puderzucker und Vanillemark zu einer glatten Masse verrühren.
4. 5 Gelatineblätter in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen lassen. Orange

waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Anschließend die Orangen auspressen. Abrieb und Saft in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Die Gelatine ausdrücken, in den Topf geben und solange rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Einige Esslöffel der Frischkäse-Masse einrühren, anschließend die restliche Masse unterrühren. Die Orangen-Frischkäse-Créme auf den abgekühlten Lebkuchenboden geben und mit einer Palette glattstreichen. Für 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Für den Glühwein-Spiegel die Gelatineblätter in kaltem Wasser für 5 Minuten einweichen. Glühwein in einem Topf erwärmen, Gelatine ausdrücken und in den Topf geben und verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Mischung auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und auf den kalten Kuchen gießen. Für weitere 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. Für die Dekoration die Rosinen mit Glühwein übergießen und für mindestens 2 Stunden (gerne länger) darin ziehen lassen. Danach die Rosinen auf ein feines Sieb geben und abtropfen lassen. Die gebrannten Mandeln zusammen mit den Rosinen auf dem Kuchen dekorieren.