

Lebkuchen-Cheesecake

Zutaten:

Für den Boden:

200g Butterkekse

100g Butter

Für die Quarkmasse:

750 g Sahnequark

2 TL Lebkuchengewürz

100 g Zucker

3 Eier

2 Eigelbe

2 TL Zitronenschalenabrieb

Für den Guss:

1 P. roten Tortenguss

250g Cranberrysaft

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kekse in den Mixtopf geben und 6 Sek. Stufe 5 mahlen.

Butter in Stücken zugeben und 10 Sek. Stufe 6 vermengen.

Brösel mit Spatel aus dem Topf nehmen und in eine mit Backpapier belegte Springform (Ø 26 cm) geben (s. Bild unten).

Mit der Rückseite eines Esslöffels glatt drücken.

Zutaten für die Quarkmasse im Mixtopf 20 Sek. Stufe 4

verrühren und auf dem Boden verteilen. Glatt streichen

und im vorgeheizten Backofen ca. 60-70 Min. backen.

In der Zwischenzeit Mixtopf spülen.

Nachdem der Kuchen vollständig abgekühlt ist,

den Guss herstellen:

Tortengusspulver und Cranberrysaft im

Mixtopf 6 Min. 1100°C/Stufe 3 aufkochen.

Deckel öffnen und Guss etwas abkühlen

lassen. Mit einem Löffel auf dem

Kuchen verteilen, ggf. verzieren

und abkühlen lassen.

Rezept von mixgenuss.de