Spekulatius Cheesecake mit Cranberry & Granatapfel

MENGE: 1 Springform (Ø 26 cm)
AUFWAND: ♥♥♥♥♡

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 min
WARTEZEIT: 30 min + 12 h (über Nacht)
BACKZEIT: 40 min

SPEKULATIUSBODEN

330 g Gewürzspekulatius
150 g Butter (geschmolzen)

CHEESECAKE-MASSE

1050 g Frischkäse
180 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 EL Spekulatiusgewürz
5 Eier

FRUCHTSPIEGEL

300 ml Granatapfelsaft
2 EL Speisestärke
2 EL Zucker

KANDIERTE CRANBERRY

frische Cranberry
100 ml Wasser
200 g Zucker
Zucker zum Wälzen

TOPPING & DEKO

kandierte Cranberry
Granatapfelkerne
Rosmarinzweige
Sternanis
Zuckerstangen
Spekulatius
etwas Frischkäse

01 Leg eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier aus und stelle eine mit Wasser befüllte feuerfeste Auflaufform auf den Ofenboden.

02 Zerkleinere den Spekulatius im Standmixer. Rühre in einer Schüssel die zerlassene Butter unter und drück die Masse auf den Boden der Springform. Für 30 min ab damit in den Kühlschrank.

03 Heize den Backofen auf 140°C Umluft vor.

04 Schlag den Frischkäse mit einem Mixer cremig auf. Mixe erst den Zucker mit dem Vanillezucker und dem Spekulatiusgewürz unter und danach einzeln die Eier. Bitte nur kurz, da sonst zu viel Luft einrührt wird. Gieße die Masse auf den ausgehärteten Keksboden.

05 Für 40-45 min ab damit in den Ofen. Mach gegen Ende den Schwabbeltest: wenn der Cheesecake innen noch leicht wabbelig ist, ist er perfekt. Stelle ihn abgekühlt über Nacht in den Kühlschrank.

06 Köchel für die kandierten Cranberry das Wasser mit dem Zucker bis der Zucker aufgelöst ist. Lass das Zuckerwasser etwas abkühlen, gib die Cranberry hinein und verrühre alles gut. Schütte die Cranberry ab, wälze sie in Zucker und lass sie auf Backpapier über Nacht trocknen.

07 Rühre für den Fruchtspiegel die Speisestärke in den kalten Granatapfelsaft ein. Köchel den Saft zusammen mit dem Zucker für ca. 5-10 min. Lass die Mischung etwas abkühlen und verstreiche sie noch lauwarm auf dem Cheesecake. Lass das Gelee fest werden.

08 Halbiere ein paar Spekulatiuskekse und klebe sie mit einem Klecks Frischkäse an den Cheesecake-Rand. Verteile kurz vor dem Servieren die Rosmarinzweige, die kandierten Cranberry, die Granatapfelkerne, den Sternanis und die Zuckerstangen auf dem Cheesecake. Und voilà, fertig ist das Prachtexemplar!

tipps & tricks

- Wähle einen cremigen Frischkäse z.B. Philadelphia.
- Wer es fruchtiger mag, gibt ein paar der frischen Cranberry in die Cheesecake-Füllung
- Für mehr weihnachtliches Aroma, gib beim Cranberry kandieren, winterliche Gewürze, wie Zimtstangen, Nelken oder Sternanis in das Zuckerwasser und lass die Cranberrry etwas darin ziehen

yummykram.de