



## Weihnachtlicher Vanille-Cheesecake

<b>Saison</b>	Winter	<b>Anzahl Personen</b>	6-8
<b>Zubereitungszeit</b>	30 Minuten	<b>Art des Menüs</b>	Dessert
<b>Backzeit</b>	110 Minuten		
<b>Kühl stellen</b>	6 Stunden		
<b>Küchen-Utensilien</b>	Springform von 26 cm Ø		

### Torte

150	g	Spekulatius-Guetzli
70	g	Butter, geschmolzen
40	g	Haselnüsse, gehackt
40	g	Mandeln, gehackt
Wenig		Butter, für die Form

Backofen auf 120°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Mit dem Wallholz zerbröseln.

Für den Tortenboden: Spekulatiusbrösel mit geschmolzener Butter, Haselnüssen und Mandeln gut vermischen.

Masse mit einem Glas in die befettete Form drücken.

### Füllung

500	g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt	QimiQ glattrühren.
250	g	Zucker	
45	g	Vanillepuddingpulver	
700	g	Frischkäse	
200	g	Naturjoghurt	
5		Eier, verquirlt	
1		Orange, Saft und fein geriebene Schale	
1	Msp.	Zimt	
1	Msp.	Lebkuchengewürz	

Restliche Zutaten dazu mischen.

Masse in die Form füllen und **im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen. WICHTIG: Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden im Kühlschrank fest.**

**Autor/Quelle: QimiQ, ein Produkt der Emmi AG**

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/landfrauenrezepte/>

