

# Winterlicher Käsekuchen mit Orange, Zimt & Spekulatius



Welche Düfte verbindet ihr mit Winter und Weihnachten? Bei mir ist es allen voran der warme Duft von Zimt, gefolgt von Orange, Nelke und Lebkuchen.

Als Einstimmung auf die nahende Weihnachtszeit habe ich diese Woche einen winterlichen Käsekuchen mit Orange, Zimt und Spekulatiusgewürz gebacken, dekoriert mit kleinen Spekulatiuskeksen.

Als Zucker habe ich meinen Birkenzucker aufgebraucht, ihr könnt aber auch normalen Zucker oder Rohrzucker nehmen. Wir fanden den Kuchen am nächsten Tag fast noch besser, denn dann waren die Aromen schön durchgezogen und konnten sich entfalten.



Für 1 Springform mit ca. 20 cm Durchmesser:

## **BODEN**

200 g Dinkelmehl (Type 630)

3 TL Spekulatiusgewürz

100 g Butter/Margarine

50 g Birkenzucker

1 Eigelb

## **KÄSEMASSE**

250 g Quark 20%

200 g Schmand

250 g Magerquark

100 g Birkenzucker

Abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen

2 TL Zimt

1 Packung Vanillezucker

Saft von  $\frac{1}{2}$  Orange

1 Packung Vanillepuddingpulver

1 Eigelb

2 Eiweiß > zu Schnee

Für den Boden die trockenen Zutaten vermengen und die Butter in Stückchen sowie das Eigelb dazugeben. Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch ein klein wenig Wasser zufügen, bis sich alles verbindet. Den Teig in die gefettete Springform geben und einen gleichmäßigen Boden und einen hohen Rand formen. Die Form samt Teig kühlen.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Für die Käsemasse das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Alle anderen Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder Handmixer gründlich verrühren. Das Eiweiß unterheben.

Die Masse auf den vorbereiteten Boden geben, glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, dann heraus lösen.

Nach Belieben zum Servieren mit Zimt-Puderzucker bestreuen.

Wer mag, klebt außen noch kleine Spekulatiuskekse an den Rand. Ich habe festen Honig dafür genommen, ein klein wenig Butter tut es aber auch.





Der Kuchen hat ein feines Orangen- und Zimtaroma und passt perfekt, um die Stimmung an kalt-grauen Novembertagen

aufzuhellen und die Vorfreude auf Weihnachten zu schüren.

Habt genussvolle Wintertage und macht es euch warm und gemütlich!

Eure Judith