

CHRISTMAS CHEESECAKE: WEIHNACHTLICHER KÄSEKUCHEN MIT GLÜHWEIN-KIRSCHTOPPING

Posted on 9. Dezember 2018 by cookieundco



Categories: [Thermomix](#), [Torten/ no bake/ Cheesecake](#), [Weihnachten/ Adventszeit](#), [Weihnachtsbäckerei](#)

Tags: [backen](#), [einfach](#), [Glühwein](#), [Kirschen](#), [Kuchen](#), [Mandeln](#), [Mascarpone](#), [Orange](#), [Quark](#), [Rotwein](#), [Spekulatius](#), [Thermomix](#), [Vanille](#), [Zimt](#)

Heute habe ich für euch einen Christmas Cheesecake gebacken. Ein sehr leckerer und weihnachtlicher Käsekuchen mit Glühwein-Kirschtopping. Er ist einfach und schnell gebacken und schmeckt einfach super gut. Der Boden besteht aus Spekulatius Keksen und die Quarkcreme ist mit Orange und Licor 43 verfeinert. Getoppt wird der Kuchen mit einer Schicht aus Kirschen und Glühwein.



Wenn ihr gerne Käsekuchen esst, müsst ihr dieses Rezept unbedingt ausprobieren! Der Christmas Cheesecake schmeckt herrlich weihnachtlich und bringt mal etwas Abwechslung in die Weihnachtsbäckerei. Erfrischend fruchtig und mal etwas ganz anderes finde ich. Bei meinen Gästen ist er jedenfalls super gut angekommen. Auch den nicht-Käsekuchen-Fans.

Der Spekulatiusboden enthält übrigens zusätzlich noch ein paar gehackte Mandeln für den Crunch. Die Quarkmasse schmeckt schön cremig, mit leichter Orangenote, Vanille und Licor 43. Die Kirschen runden die Komposition zusammen mit dem Glühwein so richtig lecker und aromatisch ab. Den Glühwein koche ich übrigens in der Regel selber. Wie ich das mache, habe ich euch unten

notiert. Ihr könnt aber natürlich auch fertig gekauften Glühwein verwenden. Der Christmas Cheesecake kann bei Bedarf auch komplett alkoholfrei zubereitet werden.



Am besten bereitet ihr den Käsekuchen schon einen Tag vor dem Verzehr zu. Denn er sollte möglichst langsam abkühlen. Erst dann kann das Kirsch-Topping zubereitet werden. Kennt ihr eigentlich auch schon meinen [Cappuccino Cheesecake](#)? Das ist ein leckerer Käsekuchen mit Espresso-Schoko-Swirl. Ein kleiner Nachback-Tipp für die Käsekuchen-Liebhaber unter euch. Jetzt zur Weihnachtszeit seid ihr aber sicher eher auf der Suche nach [Rezepten für die Weihnachtsbäckerei](#). Meine Lieblings-Kuchen unter den weihnachtlichen Rezepten sind übrigens meine [Spekulatius-Torte mit Mandarinen](#) und

meine [weihnachtliche Bratapfel-Tarte](#). Für mich müsste die Adventszeit ehrlich gesagt mindestens doppelt so lange dauern, um alles backen zu können, was mir so an Rezepten einfällt. Wie gut, das mein heutiges Rezept für euch ruck-zuck gebacken ist.



Zutaten für den Christmas Cheesecake:

(für eine Springform 26cm)

Für den Boden:

- 200 g Spekulatiuskekse, am besten Gewürzspekulatius
- 50 g gehackte Mandeln
- 1/2 TL Zimt
- 80 g Butter

Für die Cheesecake-Masse:

- 500 g Quark 20% Fett
- 250 g Mascarpone oder Doppelrahmfrischkäse (je nach Geschmack)
- 60 g Orangensaft
- 70 g [Licor 43](#), ersatzweise Orangensaft
- 25 g Rapsöl
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille“ (oder 38g Speisestärke)

- 2 Eier (Größe M oder L)
- 150 g Zucker (nach Bedarf auch gerne etwas mehr)
- 1 Tl [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft oder das Mark einer [Vanilleschote](#)
- geriebene Orangenschale von 1 Orange oder 1 Tl [selbstgemachtes Orangenaroma](#)
- 1 Prise Salz (bei Frischkäse weglassen)

Für das Glühwein-Kirschtopping:

- 1 Glas Kirschen à 680g (davon 350g Kirschen, abgetropft + 200g Kirschsafte)
- 250g Glühwein** (ersatzweise roter Saft, zum Beispiel Kirsche oder Traube)
- 2 Pckg. roter Tortenguss
- bei Bedarf ca. 2 El brauner Zucker (je nach Glühwein)

**Ich bereite meinen Glühwein meist selbst zu, aus einem guten Rotwein und einem Schuss Portwein zu. Diesen koche ich mit ein wenig braunen Zucker, Nelken, Zimtstangen, Zimtblüten, 1 Stück Anis und je einen Streifen Orangen- und Zitronenschale auf. So lasse ich den Glühwein eine Weile ziehen, bevor ich ihn durch ein Sieb abgieße .

Christmas Cheesecake zubereiten:

Backofen auf 180° Ober-Unter-Hitze (160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.

Boden:

1. Springformboden mit Backpapier auslegen.
2. Die Spekulatiuskekse in einem Mixer zermahlen oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz zerkleinern.
3. Die Butter in Stücken in einen kleinen Topf geben. Bei niedriger Temperatur schmelzen.
4. Anschließend mit den Spekulatius-Krümeln und gehackten Mandeln vermischen und in die Springform geben.
5. Gleichmäßig verteilen und gut fest drücken.

Cheesecake-Masse:

1. Eier, Zucker, Salz und Vanille schaumig aufschlagen.
2. Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles gut gründlich verrühren.
3. In die Springform verteilen und für ca. 50 Minuten backen. Danach für 2 Stunden langsam im geschlossenen Ofen abkühlen lassen.
4. Danach aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Glühwein-Kirschtopping:

1. Kirschen gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen.
2. Die Kirschen gleichmäßig auf dem Käsekuchen verteilen.
3. Glühwein, Kirschsafte, bei Bedarf etwas brauner Zucker und Tortenguss in einen kleinen Topf geben und gut verrühren. Danach unter rühren kurz aufkochen lassen.
4. Den Tortenguss etwas abkühlen lassen. Anschließend zügig aber gleichmäßig über den Kirschen verteilen und fest werden lassen.

ZUBEREITUNG MIT DEM THERMOMIX®:

Backofen auf 180° Ober-Unter-Hitze (160°C Heißluft/ Umluft) vorheizen.

Boden:

1. Springformboden mit Backpapier auslegen.
2. Die Spekuluskekse in den Mixtopf geben, 10 Sek./ Stufe 8. Anschließend umfüllen.
3. Die Butter in Stücken in den Mixtopf geben, ca. 3 Minuten/ 50°C/ St.2 (je nach dem wie kalt die Butter ist).
4. Keksbrösel wieder hinzufügen, 10 Sek./ Stufe 4/ Linkslauf vermischen.
5. In die Springform geben gleichmäßig verteilen und gut fest drücken.

Cheesecake-Masse:

1. Eier, Zucker, Salz und Vanille in den Mixtopf geben, für 2 Min./ Stufe 5 verschlagen.
2. Die restlichen Zutaten hinzufügen, 1 Min./ Stufe 4.
3. In die Springform verteilen und für ca. 50 Minuten backen. Danach für 2 Stunden langsam im geschlossenen Ofen abkühlen lassen.
4. Danach aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Glühwein-Kirschtopping:

1. Kirschen gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen.
2. Die Kirschen gleichmäßig auf dem Käsekuchen verteilen.
3. Glühwein, Kirschsafte, bei Bedarf etwas brauner Zucker und Tortenguss in den Mixtopf geben und für 10 Sek./Stufe 3-4 verrühren.
4. Ca. 4-5 Min./ 100 °C/ Stufe 2 aufkochen lassen.
5. Den Tortenguss etwas abkühlen lassen. Anschließend zügig aber gleichmäßig über den Kirschen verteilen und fest werden lassen.

