

ZUTATEN

BODEN

300g Spekulatius
100g Butter

CHEESECAKE

600g Frischkäse
60g Puderzucker
15g Spekulatiusgewürz
Prise Salz
300ml Cremefine zum Schlagen
300g Bratapfel Konfitüre
(z.B. von Landliebe)
3 Blatt Gelatine

DEKORATION

20 Spekulatiuskekse
1 Eiweiß
200g Puderzucker

SPEKULATIUS BRATAPFEL CHEESECAKE

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Boden Spekulatiuskekse in einem Multizerkleinerer oder ganz einfach in einem Gefrierbeutel zu feinen Bröseln verarbeiten. Krümel anschließend mit weicher Butter vermischen. Ø23cm Springform mit Backpapier auslegen, Krümel darauf verteilen und gut festdrücken. Im Ofen ca. 15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen
3. Für die Creme Frischkäse auf niedrigster Stufe mit einem Handrührgerät kurz verrühren und Puderzucker, Spekulatiusgewürz, sowie Salz untermischen. Cremefine steif schlagen und vorsichtig unterheben. Creme auf dem abgekühlten Keksboden verteilen und glatt streichen. Kühl stellen
4. Für die Bratapfelschicht Gelatine 5 Minute in kaltem Wasser zeihen lassen, anschließend ausdrücken und mit 2 EL Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Bratapfel Konfitüre zugeben und alles gut vermischen. Gelee im noch warmen Zustand auf der Frischkäsecreme verteilen, glatt streichen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen
5. Für die Dekoration 4 Spekulatiuskekse zerkleinern und beiseite stellen. Eiweiß mit Puderzucker verrühren, bis das Gemisch klumpenfrei ist. Zuckerguss anschließend in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle gießen und die 16 übrig gebliebenen Spekulatiuskekse damit dekorieren. Tipp: Ihr könnt ganz einfach die Erhöhungen der Spekulatiuskekse mit dem Zuckerguss nachzeichnen. Das geht schnell und sieht schick aus
6. Nun kommt alles zusammen: Cheesecake mit einem scharfen Messer vorsichtig vom Springformrand lösen. Zwei dekorierte Spekulatiuskekse in die Mitte der Torte setzen, sodass sie sich gegenseitig stützen. Restliche Kekse rundherum an die Torte drücken. Krümel auf der Torte verteilen, sodass ein "Weg" vom Häuschen zum äußeren Krümel-Kreis entsteht
7. Cheesecake kühl stellen und mit lieben Menschen teilen

REZEPT FÜR: Ø23CM SPRINGFORM
DAUER: 1 STUNDEN 40 MINUTEN



NEZILON