

Spekulatius-Käsekuchenschnitten

**DER
STEIRER
HOF**
Bad Waltersdorf



Zutaten für den Boden

375 g Spekulatius-Kekse
110 g Butter

Zutaten für den Belag

500 g Mascarpone
500 g Topfen (20% Fett)
180 g Zucker
3 Eier (Größe M)
2 EL Speisestärke
2 TL Zimt
ev. 1-2 TL Spekulatiusgewürz



Zubereitung

Spekulatiuskekse fein zerbröseln (z. B. mit einem Nudelholz in einem Gefrierbeutel). Butter in einem Topf zerlassen. Die zerbröselten Spekulatiuskekse mit der flüssigen Butter vermischen und in einer länglichen Kuchen-Backform (für Schnitten) geben. Festdrücken und danach für 30 Min. kühl stellen.

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze (Umluft 160°C) vorheizen.

Mascarpone mit Topfen und Zucker verrühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Die Speisestärke mit Zimt (und Spekulatiusgewürz) mischen und zur Masse hinzugeben. Die cremige Masse auf den gekühlten Spekulatiusboden geben und glattstreichen.

Die Spekulatius-Käsekuchenschnitten etwa 45 Min. backen. Falls die Oberfläche zu braun werden sollte, mit Folie abdecken.

Vor dem Servieren die Schnitten gut abkühlen lassen.

Gutes Gelingen wünscht Sandra Brünner!

www.dersteirerhof.at