



Erdnussbutter-Schoko-Cheesecake mit Spekulatius-Keksboden

Description

Fällt der Erdnussbutter-Schoko-Cheesecake mit Spekulatius-Keksboden schon in die Kategorie „[Weihnachtsgebäck](#)„? Ich finde: klar, warum nicht!?! Schließlich haben wir schon Ende Oktober (wo ist dieses Corona-Jahr bloß geblieben...? ?) und man kann nie früh genug anfangen, Spekulatius & Co. zu essen. Vor allem, wenn das würzige Gebäck wie bei diesem Cheesecake-Prachtstück als köstlicher Keksboden dient. Das tolle Grundrezept habe ich bei [Emma's Lieblingsstücke](#) gefunden.



Marmorierter Cheesecake mit Erdnussbutter



weihnachtlicher Käsekuchen



Marmor-Cheesecake



Erdnussbutter-Schoko-Cheesecake
mit Spekulatiusboden

Erdnussbutter-Cheesecake

default watermark



Cheesecake mit Erdnussbutter und Schoko

default watermark



o-Cheesecake mit

[Rezept drucken](#)

Erdnussbutter-Schoko-Cheesecake mit Spekulatius-Keksboden

... cremiger Cheesecake mit allem, was lecker ist

Hier geht's um: Cheesecake

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- für den Keksboden:
- 150 g Spekulatius ich:Gewürzspekulatius

- 50 g Butter
- für die Cheesecake-Masse:
- 100 g dunkle Schokolade meine: 50% Kakaoanteil
- 50 g weiche Butter
- 150 g brauner Zucker
- 4 Eier
- 1 TL Vanillepaste
- 300 g Doppelrahm-Frischkäse
- 100 g Schmand
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g Erdnussbutter meine: crunchy, evtl. leicht angewärmt zum leichteren Unterrühren

So wird's gemacht

1. Einer kleine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen.
2. Die Butter für den Boden schmelzen (ich: vorsichtig in der Mikrowelle), etwas abkühlen lassen. Die Spekulatius fein zerkleinern (Gefrierbeutel --> Nudelholz) und mit der geschmolzenen Butter vermischen.
3. Die Keksmasse in die Springform füllen und mit einem Löffelrücken festdrücken.
4. Im Backofen circa 8 Minuten vorbacken. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Den Backofen auf 175° (Ober-/Unterhitze) stellen.
6. Während der Keksboden backt, die dunkle Schokolade in grobe Stücke brechen und vorsichtig schmelzen (ich: in der Mikrowelle), dann abkühlen lassen.
7. Weiche Butter und Zucker mit dem Handmixer cremig rühren. Eier, Doppelrahm-Frischkäse, Schmand und Vanillepaste hinzufügen und alles zu einem glatten Teig vermischen.
8. Mehl, Backpulver und eine Prise Salz mischen und unter die Cheesecake-Masse heben.
9. Die Masse ungefähr halbieren. Unter eine Hälfte die flüssige Schokolade rühren. In die andere Hälfte kommt die Erdnussbutter.
10. Die beiden Teige (hell und dunkel) einfach abwechselnd in die Form gießen. Dann entsteht von selbst die Marmorierung.
11. Den Cheesecake etwa 50 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Die Mitte darf noch etwas weich und "wackelig" sein.
12. Den Kuchen aus dem Ofen holen und komplett auskühlen lassen. Am besten "zieht" er dann vor dem Servieren noch eine Nacht im Kühlschrank. Allow your cheesecake to chill! ?

Schokohimmlische Randnotizen

Wer es unweihnachtlich möchte, kann auch andere Kekse für den Boden nutzen.

Hallo: Schokolade und Erdnussbutter, die eine Liaison eingehen und gemeinsam ein cremiger Cheesecake auf crunchy Spekulatiusboden werden... was kann es Besseres geben? ? Ich empfehle euch das Nachbacken sehr dringend! Wer Schokolade, Peanutbutter, Cremiges, Mächtiges und Käsekuchen mag, wird mit diesem weihnachtlichen Erdnussbutter-Schoko-Cheesecake sehr (ich betone: SEHR) glücklich!

Für alle anderen gibt es als Alternative [baskischen Käsekuchen](#) (ohne Erdnussbutter ?) oder die [Erdnussbutter-Blondies](#) (ohne Cheesecake ?).

Lasst es euch gutgehen!

Category

1. Cheesecake
2. Schokolade
3. Weihnachten

Tags

1. Cheesecake
2. Erdnussbutter
3. Keksboden
4. Schokolade
5. Spekulatius
6. Vanille
7. Weihnachten

Date Created

21. Oktober 2020

Author

schokohimmel

default watermark