



Cremiger Nougat-Cheesecake mit Spekulatius-Boden [no bake]

Description

Ist euer Backofen von der [Weihnachtsbäckerei](#) heiãgelaufen? Dann habe ich hier das richtige Rezept fã¼r euch: einen no bake Nougat-Cheesecake mit einem crunchy Spekulatius-Boden. Ganz schnell gemacht und ein kã¼stliches Dessert fã¼r die Feiertage. Ihr krã¼melt und rã¼hrt nur ein bisschen, den Rest erledigt der Kã¼hlschrank. Das Rezept habe ich bei „[Die kleine Windmã¼hle](#)“ entdeckt und nach meinem Geschmack abgeãndert.



ecake

Nougat



Nougat-Cheesecake



schokohimmel.com



schokohimmel.com



Rezept drucken

5 from 1 vote

Cremiger Nougat-Cheesecake mit Spekulatius-Boden [no bake]

no bake Cheesecake

... weihnachtlicher Nougat-Cheesecake ohne backen

Hier geht's um: Cheesecake
Autor: Schokohimmel

Zutaten

- Für den Keksboden:
 - 200 g Spekulatius oder Kekse nach Gusto
 - 80 g Butter
- Für die Füllung:
 - 350 g Haselnusscreme oder Nuss-Nougat ich: 200 g Haselnusscreme plus 150 g Nougat aus dem Backregal
 - 450 g Doppelrahmfrischkäse
 - 50 g Puderzucker
 - Deko nach Belieben ich: Kakaonibs

So wird's gemacht

1. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
2. Für den Boden die Butter vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen. Die Spekulatius zerkrümeln (Gefrierbeutel, Nudelholz...). Butter und Kekskrümel schön vermischen und als Keksboden gleichmäßig in der vorbereiteten Springform verteilen. Mit einem Nudelholz ordentlich andrücken, dann die Springform in den Kühlschrank stellen.
3. Nougat/Haselnusscreme via Mikrowelle ganz leicht verflüssigen/schmelzen.
4. Den Frischkäse mit Puderzucker mit dem Handmixer cremig schlagen. Dann die Nougatmasse unterrühren, bis ihr eine fluffige, homogene Masse habt.
5. Die dunkle Füllung auf dem Keksboden verteilen und gleichmäßig verstreichen.
6. Das gute Stück über Nacht in den Kühlschrank verabschieden ("allow your cheesecake to chill").
7. Vor dem Servieren nach Belieben dekorieren, in Stücke schneiden, genießen.

Schokohimmlische Randnotizen

Bitte den Cheesecake bis zum Anschneiden kühl stellen. Dadurch, dass er nicht gebacken ist und kein Zeug wie Gelatine oder so im Kuchen ist, ist das Schneiden eine cremige Angelegenheit. Aber ihr schafft das! 🍷

Leider geil! Der Nougat-Cheesecake schmeckt durch den Frischkäse irgendwie säuerlich erfrischend, obwohl er natürlich vor allem mächtig-nussig-schokoladig-cremig ist. Dazu der krümelige, würzige Spekulatius-Keksboden und die intensiven Kakaonibs on top... kurz: Der

Cheesecake vereint vieles aus den besten Kuchen-Welten öÿ, und ist fantastisch als weihnachtlicher Nachtisch oder fÄ¼r den klassischen Kaffeeklatsch geeignet.

AuÄerdem gibt es noch zwei Geschichten zum Cheesecake. Gemacht habe ich ihn, weil ich in Lockdown-Zeiten mit [lieben Menschen](#) ein ausgeklÄ¼geltes Foodsharing-System betreibe. Seltsamerweise bin ich (hÄ¼chst freiwillig öÿf) immer fÄ¼r SÄ¼Äes zustÄ¼ndig. Das gesamte Essen wird dann an einem Treffpunkt in unserem Viertel getauscht und anschlieÄend zwar separat, aber dennoch „online“ gemeinsamÄ¼ verspeist.

Die zweite Geschichte hinter den Kuchen ist, dass ich diese BackplÄ¼ne einer „Insta-Bekanntschafft“ verraten habe. Durch gegenseitiges Folgen ist der lieben [Grufelinaâ€™s Bakery](#) und mir in diesem merkwÄ¼rdigen Jahr aufgefallen, dass uns die Liebe zum Laufen und zu leckeren Dingen (und hier vor allem zu mÄ¼chtigem Zeug wie [Cheesecake](#), [Brownies](#) und [Dingen mit Spekulatius](#) öÿ,) verbindet.

Und so kamen wir auf die Idee, ein virtuelles #baketogether zu veranstalten. Das geht ganz einfach so: Wir beide haben also in diesen Tagen einen Nougat-Cheesecake gezaubert (Nougat und Cheesecake, das waren die Regeln... öÿZ). Ich kann schon verraten, dass das Exemplar bei Grufelinaâ€™s Bakery natÄ¼rlich gaaaanz anders aussieht als dieser hier. Wie? Das seht ihr in diesen Tagen bei Insta! Nachbacken und ausprobieren ausdrÄ¼cklich erwÄ¼nscht!

Habt schÄ¼ne Feiertage und bleibt gesund, munter und geduldig in diesen Corona-Zeiten!

Category

1. Cheesecake
2. Schokolade
3. Weihnachten

Tags

1. Cheesecake
2. Keksboden
3. no bake
4. Nougat
5. Nuss-Nougat-Creme
6. Spekulatius
7. Weihnachten

Date Created

23. Dezember 2020

Author

schokohimmel