



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

Description

Ist euer Backofen von der [Weihnachtsbäckerei](#) heißgelaufen? Dann habe ich hier das richtige Rezept für euch: einen no bake Nougat-Cheesecake mit einem crunchy Spekulatius-Boden. Ganz schnell gemacht und ein köstliches Dessert für die Feiertage. Ihr krümelt und rührt nur ein bisschen, den Rest erledigt der Kühlschrank. Das Rezept habe ich bei „[Die kleine Windmühle](#)“ entdeckt und nach meinem Geschmack abgeändert.



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 Löffelrücken 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 ? und ist fantastisch als weihnachtlicher Nachtisch oder für den

klassischen Kaffeeklatsch geeignet.

Außerdem gibt es noch zwei Geschichten zum Cheesecake. Gemacht habe ich ihn, weil ich in Lockdown-Zeiten mit [lieben Menschen](#) ein ausgeklügeltes Foodsharing-System betreibe. Seltsamerweise bin ich (höchst freiwillig ?) immer für Süßes zuständig. Das gesamte Essen wird dann an einem Treffpunkt in unserem Viertel getauscht und anschließend zwar separat, aber dennoch „online“ gemeinsam verspeist.

Die zweite Geschichte hinter den Kuchen ist, dass ich diese Backpläne einer „Insta-Bekanntschafft“ verraten habe. Durch gegenseitiges Folgen ist der lieben [Grufelina's Bakery](#) und mir in diesem merkwürdigen Jahr aufgefallen, dass uns die Liebe zum Laufen und zu leckeren Dingen (und hier vor allem zu mächtigem Zeug wie [Cheesecake](#), [Brownies](#) und [Dingen mit Spekulatius](#) ?) 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... ?). Ich kann schon verraten, dass das Exemplar bei Grufelina's Bakery natürlich gaaaanz anders aussieht als dieser hier. Wie? Das seht ihr in diesen Tagen bei Insta! Nachbacken und ausprobieren ausdrücklich erwünscht!

Habt schöne 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

default watermark