

# Spekulatius Cheesecake mit Verpoorten Original Eierlikör

## Zutaten

für eine 24er Form:

Für den Boden:

200 g Spekulatius

75 g Butter, geschmolzen

Für die Creme:

800 g Frischkäse

120 g Zucker

40 g Speisestärke

3 Eier (M)

1 Eigelb (M)

240 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 TL Spekulatiusgewürz

Für den Karamellspiegel:

125 g Zucker

100 g Sahne

50 g Butter

Für die gezuckerten Cranberries:

250 g Cranberries

120 g Zucker

125 ml Wasser

Zucker zum Wälzen (ca. 100 g)

Außerdem:

Einige Zweige Rosmarin

## Zubereitung

1. Für die Cranberries das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und 120 g Zucker hinzufügen. So lange köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat und eine sirupartige Konsistenz entsteht. Den Sirup etwas abkühlen lassen. Die Cranberries in den lauwarmen Sirup geben und gut unterrühren. Das Ganze für mindestens zwei Stunden – am besten über Nacht – im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Cranberries auf einem Abtropfgitter eine Stunde antrocknen lassen und anschließend im restlichen Zucker wälzen. Beiseitestellen.

2. Für den Cheesecake den Ofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Spekulatius in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz zu feinen Bröseln zerstoßen. Brösel mit der geschmolzenen Butter vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte 24er Springform füllen. Mit der Rückseite eines Löffels festdrücken und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.



[Link zum Rezept: Spekulatius Cheesecake mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (11/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

## Spekulatius Cheesecake mit Verpoorten Original Eierlikör

3. Frischkäse in eine große Schüssel geben und glattrühren. Zucker unterrühren. Stärke zur Frischkäsemasse sieben und zusammen mit dem Spekulatiusgewürz gut unterrühren. Eier und Eigelb zugeben und ebenfalls gut verrühren. Zum Schluss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör nach und nach hinzugeben und so lange rühren, bis sich alles gut verbunden hat. (Tipp: Immer möglichst vorsichtig rühren, sodass nicht unnötig Luft in die Masse geschlagen wird – diese kann sonst später dazu führen, dass der Käsekuchen an der Oberfläche reißt. Am besten nach dem Vermengen mit der Schüssel ein paar Mal leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, sodass eventuell entstandene Luftbläschen aufsteigen können.) Die Masse in die vorbereitete Springform füllen und für 60 Minuten backen. Ofen ausschalten und die Tür einen Spalt breit öffnen – Kuchen für 10 Minuten im Ofen stehen lassen, dann vorsichtig mit einem Messer vom Springform-Rand lösen und vollständig im geöffneten Ofen auskühlen lassen.

4. Für den Karamell-Guss den Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit der Sahne ablöschen und solange rühren, bis sich beides miteinander verbunden hat. Die Butter hinzugeben und ebenfalls gut unterrühren. Den Topf vom Herd nehmen und Karamell etwas abkühlen lassen. Als Spiegel auf den fertigen Cheesecake gießen und glattstreichen. Den Kuchen für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

5. Vor dem Servieren den Cheesecake mit den gezuckerten Cranberries und ein paar Rosmarinzwiegen dekorieren. Den Kuchen bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

[Link zum Rezept: Spekulatius Cheesecake mit Verpoorten Original Eierlikör](#)