



Glühweinkirschen- Käsekuchen

Backofen: 190° C
Backzeit: ca. 75 min
Zubehör: Stoneware rund

Zutaten:

200 g Amarettini
1 geh. TL Spekulatiusgewürz
100 g Butter

1 Glas Sauerkirschen (720 ml)
100 ml Apfelsaft
2 Beutel Glühweingewürz
100 ml Rotwein
(alternativ Kinderpunsch)
50 g Zucker
3 EL Speisestärke

4 Eier
190 g Zucker
1 kg Magerquark
150 g Schmand
1 1/2 P. Vanillepudding-Pulver



Zubereitung:

Amarettini und Lebkuchengewürz im Thermomix 5 sek / Stufe 6 fein mahlen und in die kleine Nixe umfüllen.
Butter in den Mixtopf geben und 3 min / 60° C / Stufe 2 schmelzen. Geschmolzene Butter zu den Amarettinis geben und vermischen.

Stoneware rund mit selbstgemachtem Backtrennmittel einpinseln (alternativ einfetten und mit Semmelbrösel austreuen).

Amarettinimasse auf dem Formboden verteilen, gut andrücken und Form kühl stellen.

Für das Kompott Kirschen abgießen und Saft dabei auffangen. Kirschsaff, Apfelsaff und die beiden Beutel Glühweingewürz in einen Topf geben und aufkochen.

15 min ziehen lassen.

Rotwein (oder Kinderpunsch) und Zucker zufügen und erneut kurz aufkochen.

Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, hinzufügen und Kompott damit andicken.

Sauerkirschen untermengen und Kompott beiseite stellen.

Backofen auf 190° C vorheizen.

Schmetterling in den Mixtopf einsetzen und Eier mit Zucker 3 min / Stufe 4 schaumig rühren.

Schmetterling entfernen.

Magerquark, Schmand und Vanillepudding-Pulver zufügen und alles 1 min / Stufe 6 gut verrühren.

Quarkmasse auf den Amarettiniboden verteilen.

Kirschkompott mittig auf der Quarkmasse verteilen. Dabei acht geben, dass ringsum ein Rand frei bleibt.

Käsekuchen im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 75 min backen.

Ca. 20 min vor Ende der Backzeit den Kuchen mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Backofentüre nur einen kleinen Spalt breit öffnen und Käsekuchen im ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen.

Sobald er ausgekühlt ist, in den Kühlschrank stellen und **am nächsten Tag** genießen.