



# Hier und heute

## **Lebkuchen-Cheesecake**

Konditormeister Marcel Seeger zaubert einen festlichen Cheesecake mit Lebkuchenaromen, zarter Creme und schokoladigem Topping – ganz ohne Backen.

### **Rezept**

#### **Lebkuchen-Cheesecake**

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Springform von 26 cm Durchmesser

#### **Zutaten für den Boden**

- 140 g Lebkuchen
- 140 g Weihnachtsplätzchen (z.B. Vanillekipferl)
- 120 g Butter, flüssig

#### **Zubereitung**

Den Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf eine Unterlage stellen, die später in den Kühlschrank passt. Den Rest des Tortenrings an der Innenseite mit etwas Butter bepinseln. Den Lebkuchen und die Plätzchen klein schneiden (oder reiben) und mit der flüssigen Butter vermischen. Die Mischung in den Tortenring geben, glattstreichen und mit einem Esslöffel am Rand etwas hochdrücken, sodass ein kleiner Rand entsteht. Den Boden in den Kühlschrank stellen, damit er fest werden kann.

#### **Zutaten für die Cheesecake-Füllung**

- 200 g Sahne
- 180 g Quark mit 10% Fettgehalt
- 150 g Frischkäse
- 20 g Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Spritzer Zitronensaft
- etwas Schalenabrieb einer Bio-Zitrone
- 4 Blatt Gelatine (eingeweicht, ausgepresst und aufgelöst)

#### **Zubereitung**

Quark, Frischkäse, Lebkuchengewürz, Salz, Vanillemark, Zitronensaft und -schalenabrieb in einer Schüssel verrühren. Die Sahne aufschlagen und unterheben. Dann die aufgelöste Gelatine in feinem Strahl unterrühren. Die fertige Füllung auf den gekühlten Boden im Tortenring geben und den Cheesecake circa eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Füllung fest werden kann.

#### **Zutaten für das Topping**

- 40 g Lebkuchen nach Wahl
- 200 g Sahne, flüssig
- 140 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 1 Prise Salz

#### **Zubereitung**

In einem Topf Sahne mit der Prise Salz aufkochen. Lebkuchen in kleine Würfel schneiden. Den Topf von der Wärmequelle nehmen und die gehackte Zartbitterschokolade unterrühren, bis sie aufgelöst ist. Die Ganache (Sahnecreme) dann noch etwas weiter rühren, um sie leicht abzukühlen. Sobald die Ganache glatt und glänzend wird, diese auf den gekühlten



Cheesecake im Tortenring geben und glattstreichen. Lebkuchenwürfel darüber streuen und den Cheesecake noch einmal kurz in den Kühlschrank stellen, bis alles fest geworden ist.