



EIERLIKÖR KÄSEKUCHEN MIT LEBKUCHENBODEN EGGNOG CHEESECAKE WITH GINGERBREAD CRUST

für eine 28er Tarteform / for an 11 inch tart pan

Zutaten Boden

100g Mehl
50g gemahlene Mandeln
80g Butter
50g brauner Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei
½ Pk. Backpulver
2 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz

Zutaten Füllung

120g Butter
150g Zucker
2 TL Vanilleextrakt
1 Pk. Vanillepuddingpulver
3 Eier
500g Magerquark
250ml Eierlikör (Rewe Feine Welt zB)

Zutaten Topping

250ml Schlagsahne
100ml Eierlikör
2 Pk. Sahnesteif
100g Mascarpone

Ingredients Crust

½ cup flour
1/3 cup ground almonds
1/3 cups butter
¼ cups brown sugar
2 tsp vanilla extract
1 egg
½ tbsp baking powder
2 tsp gingerbread spice
Pinch of salt

Ingredients Filling

1 stick of butter
½ cup sugar
2 tsp vanilla extract
1 pk. Instant vanilla pudding
3 eggs
2 cups sour cream
1 cup eggnog

Ingredients Topping

1 cup whip cream
1/3 cup eggnog
2 tbsp cream stabilizer
½ cup mascarpone

Zubereitung Boden

1. alle Zutaten in einer Schüssel per Hand vermischen und 30min kaltstellen

Zubereitung Füllung

1. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze heizen
2. Butter, Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen
3. die restlichen Zutaten dazumixen und den Boden auf der Kühlung holen
4. die Backform fetten und bemehlen und den Boden gleichmäßig in die Form drücken oder ausgerollt einlegen
5. die Füllung darauf geben und für circa 55 min backen (jeder Ofen ist anders, behalte deinen Cheesecake im Auge)

Zubereitung Topping

1. die Schlagsahne mit dem Eierlikör und Sahnesteif fest schlagen und anschließend die Mascarpone einmischen und mit einem Schaber glatt streichen
2. eine Spritztülle befüllen und den vollständig ausgekühlten Kuchen mit der Eierlikörsahne verzieren

Instructions Crust

1. combine all ingredients in a bowl by hand, wrap in plastic and chill for 30 min

Instructions Filling

1. heat the oven to 360°F

2. beat butter, sugar and vanilla extract until fluffy

3. add remaining ingredients and remove crust from fridge

4. flour and grease tart pan and press dough into the pan by hand or roll it out

5. pour filling onto the crust and bake for about 55 min (every oven is different so please have an eye on your cheesecake)

Instructions Topping

1. whip cream with eggnog and cream stabilizer until stiff

2. mix in mascarpone and fold with a spatula until smooth

3. fill a piping bag/decorator and once your cheesecake is fully cooled off, decorate with eggnog cream as you please

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

@lillykuerten @lillysgermanbakery

