

# SPEKULATIUS-CHEESECAKE (kalorienreduziert)

**ZUTATEN für 1 Torte mit 20–24 cm Durchmesser**

- 1 kg Magertopfen
- 4 Eier
- 1 P. Vanillepuddingpulver
- 1 P. Backpulver
- 1,5 TL Spekulatiusgewürz (bzw. Zimt, Nelken, Kardamom, Vanille)
- 200 g Zucker oder Zuckerersatz (Erythrit, NatuSweet 1:1)
- 2 Strudelblätter



## Topping:

Walnüsse, Kokos Chips, Cranberrys oder frische Beeren  
Rentier-Lebkuchen oder Rentiergeweih (VORLAGE siehe nächste Seite) + rote Kugelnase, z.B. rot gefärbte Lindt-Kugel

## ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 150 °C Umluft vorheizen. Tortenform dezent mit Backtrennspray aussprühen. Die zwei Strudelblätter einlegen.
- Topfen, Eier, Puddingpulver, Backpulver und Gewürze verrühren und in die Form füllen.
- Im Rohr 1 Stunde backen. In der Form auskühlen lassen.
- Rand leicht bezuckern und in der Mitte das Topping aufstreuen.
- Rentiergeweih aus Lebkuchenteig\* backen und mit Staubzucker bestreuen oder zwei Lebkuchen-Rentieren auflegen.
- Für die Rudolph-Nase eine Schokokugel in rot gefärbte Schokolade tunken.

## ENERGIE

Bei Verwendung von Erythrit hat der gesamte Kuchen (ohne Topping) 800 kcal = 12 Stücke á 67 kcal.

\* siehe <https://sugarandrose.com/kekse-weihnachtsbaeckerei/#Lebkuchendekor> (ein Viertel Menge mit 1 Eigelb)



## VORLAGE RENTIER-GEWEIH

