

Spekulatiuskuchen



Das brauchst du:

150 g	Gewürzspekulatius	* Schüsseln
50 g	Butter	* Topf
250 g	Mascarpone	* Rührlöffel
250 g	Magerquark	* Minispringform (20cm)
4 Blatt	Gelatine	* Rührgerät
3 EL	Honig	
1 TL	Zimt	
60 g	Zucker	
125 g	Schlagsahne	

So geht´s:

1. Den Spekulatius fein zerbröseln und in eine Schüssel geben. Davon 2 Esslöffel an die Seite stellen, damit wird am Ende der Kuchen bestreut.

Die Butter schmelzen und zu den Spekulatiusbröseln in der Schüssel geben
2. und gut verrühren. Diese Masse in einer Springform verteilen und gut festdrücken.
3. Mascarpone, Quark, Honig, Zimt und Zucker verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und erwärmen.
4. Die aufgelöste Gelatine mit 3 Esslöffel von der Mascarpone Masse verrühren. Danach unter die restliche Mascarpone Masse rühren. Kühl stellen.
5. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, kann man die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Mascarpone Masse auf den Spekulatiusboden verteilen, glatt streichen und
6. mit den verbliebenen Spekulatiusbröseln bestreuen. Bevor der Kuchen serviert wird, ca. 3 Stunden kühl stellen.

Gesehen: <https://www.kochbar.de/rezept/454984/Spekulatiuskuchen.html>

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt