

Spekulatiuskuchen ohne Backen

Zutaten für eine runde 26 cm Springform

- 400 g Doppelrahmfrischkäse
- 2 Becher Schlagsahne
- 300 g Spekulatius
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 100 g Zucker
- 125 g Butter
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker



Arbeitszeit:

ca. 25 Minuten

Ruhezeit:

2 Stunden im Kühlschrank

1. Mixe die Spekulatius mit Hilfe eines Mixers klein. Schmelze die Butter in einem Topf und gib sie zu den Spekulatius. Verrühre die Keksmasse und verteile den Teig gleichmäßig in einer 26 cm runden Backform.
2. Für die Füllung schlägst du die Schlagsahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif. Verrühre in einer Schüssel vorsichtig mit dem Schneebesen den Frischkäse mit dem Zucker und den Gewürzen. Hebe die Schlagsahne vorsichtig unter die Frischkäsemasse.
3. Die Frischkäsemasse sollte eine feste, cremige Konsistenz haben. Erscheint sie dir zu flüssig, so kannst du ein Päckchen Gelatine untermischen.
4. Verteile die Creme auf dem Keksboden und stelle den Spekulatiuskuchen für 2 Stunden in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

