Artikel vom 17.09.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 06:36 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/zimtschnecken-cheesecake

Zimtschnecken-Cheesecake



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für eine Springform Ø 26 cm):

Boden:

200 g Spritzgebäck

100 g Butter

1 TL Vanilleextrakt

Cheesecake:

600 g Doppelrahmfrischkäse

400 g Schmand

1 Prise Salz

100 g Zucker

50 g Mehl

4 Eier (Größe L)

Zimtkringel:

50 ml Baileys (oder anderer Sahnelikör)

2 gestrichene TL Zimt

80 g Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung: Für den Kuchenboden das Spritzgebäck fein zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter und Vanilleextrakt mischen. Diese Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und festdrücken. In einer Rührschüssel Frischkäse, Schmand, Salz, Zucker und Eier cremig rühren. Das Mehl darauf sieben und kurz unterheben. Die Masse auf den Keksboden gießen und alles im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft circa 20 Minuten backen, bis der Rand anfängt fest zu werden. Dann den Zimtkringel darauf gießen. Dazu alle Zutaten vermengen und von der Mitte aus in einer kreisförmigen Linieauf die vorgebackene Cheesecake-Masse geben. Dann weitere 45 Minuten backen, bis die Cheesecake-Masse komplett gestockt ist. Den Backofen ausschalten, die Türe etwas aufklappen und den Kuchen im Ofen auskühlen lassen. In der Form für einige Stunden, am besten über Nacht, fest werden lassen.

Kathrin Fries