

# Weihnachtlicher Cheesecake im Glas mit „Winterpunsch-Kirschen“:

Rezept für 4 Portionen

Eine Portion (ca. 175 g) enthält 345 kcal, 45 g Kohlenhydrate, 14 g Fett und 7 g Protein.

## Spekulatius-Boden :

- 100 g Gewürzspekulatius  
(4 Kekse zur Dekoration zur Seite legen)
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- 50 g Butter

## Cheesecake-Creme:

- 150 g Magerquark
- 50 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 1-2 EL Honig
- Mark einer Vanilleschote
- Bei Bedarf: Abrieb einer Bio-Zitrone

## Winterpunsch-Kirschen:

- 1 Glas Sauerkirschen (Saft & Kirschen)
- 1 TL Speisestärke
- 50 ml Cellagon Winterpunsch

## Zubereitung:

1. Die Spekulatius-Kekse fein zerkleinern und Salz und Zimt hinzufügen. Die Butter schmelzen und anschließend über die Keksmischung geben. Alles gut miteinander vermengen.
2. Die Kekskrümel gleichmäßig auf 4 Dessertgläser verteilen. Durch leichtes Schütteln der Gläser lassen sich die Brösel gleichmäßig auf dem Boden der Gläser verteilen.
3. In einer Rührschüssel Magerquark, Frischkäse, Honig und Vanillemark zu einer cremigen Masse verrühren. Wer möchte, fügt zusätzlich den Abrieb einer Bio-Zitrone hinzu. Im Anschluss wird die Creme auf die Keksbrösel in den Gläsern gegeben.
4. Das Glas Sauerkirschen abgießen und dabei den Kirschsaff auffangen. 100 ml des Saftes zusammen mit der Speisestärke erhitzen und kurz aufkochen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen, die Kirschen und den Winterpunsch unterrühren und kurz abkühlen lassen.  
Im Anschluss die Kirschen auf die Cheesecakes verteilen.
5. Desserts bis zum Servieren kalt stellen und kurz vorm Verzehr mit den übrigen Spekulatiuskekse dekorieren.

**Tipp für kalte Winterabende:** Der Cheesecake schmeckt auch direkt mit den noch heißen Kirschen.