

# ORANGEN- ZIMT- CHEESECAKE



## ZUTATEN

### Für den Boden:

- 200 g Butterkekse oder Digestive-Kekse
- 80 g geschmolzene Butter
- 1 TL Zimt

### Für das Topping (optional):

- 1 Orange (in dünne Scheiben geschnitten)
- 2 EL Zucker
- Zimt nach Geschmack

### Für die Füllung:

- 600 g Frischkäse (z. B. Philadelphia)
- 200 g saure Sahne
- 150 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 4 Eier
- 1 TL Zimt
- Abrieb von 2 Orangen
- 100 ml frisch gepresster Orangensaft

## ZUBEREITUNG

### 1. Boden vorbereiten:

- Die Kekse in einem Mixer oder in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz fein zerbröseln.
- Die Brösel mit der geschmolzenen Butter und dem Zimt vermengen, bis die Masse gut zusammenhält.
- Eine Springform (ca. 24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und die Keksmasse gleichmässig auf dem Boden verteilen und festdrücken.
- Den Boden für etwa 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.



## 2. Füllung zubereiten:

- Frischkäse, saure Sahne, Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine grosse Schüssel geben und mit einem Handmixer oder einem Schneebesen glatt rühren.
- Die Eier einzeln hinzufügen und gut unterrühren.
- Orangenschale und Orangensaft dazugeben und die Masse gut vermengen.
- Die fertige Füllung auf den abgekühlten Keksboden in der Springform giessen.

## 3. Backen:

- Den Cheesecake im vorgeheizten Ofen bei 160°C (Ober-/Unterhitze) für etwa 50-60 Minuten backen. Der Kuchen sollte am Rand fest, aber in der Mitte noch leicht wackelig sein.
- Den Ofen ausschalten, den Cheesecake bei leicht geöffneter Tür ca. 1 Stunde ruhen lassen, damit er nicht zu schnell schrumpft oder Risse bekommt.
- Danach den Cheesecake aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Am besten über Nacht im Kühlschrank kühlstellen.

## 4. Topping (optional):

- Für das Topping die Orange in dünne Scheiben schneiden und mit Zucker und Zimt in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze kurz karamellisieren (ca. 5 Minuten).
- Die karamellisierten Orangen auf dem Cheesecake anrichten.

## 5. Servieren:

- Den Cheesecake aus der Springform lösen, auf eine Platte setzen und nach Belieben mit den karamellisierten Orangen und etwas zusätzlichem Zimt dekorieren.
- Gut gekühlt servieren und geniessen!