

# Hier und heute

## **Orangen-Cheesecake mit Amarettini-Boden**

Amarettini-Kekse schmecken auch toll als Boden für einen Cheesecake. Jetzt in der Orangensaison macht Konditormeisterin Theresa Knipschild ihn mit den frischen Zitrusfrüchten. Ein wahres Aroma-Erlebnis.

### **Das Rezept**

von Theres Knipschild für eine Springform von 26 cm

#### **Zutaten für den Boden**

- 200 g Amarettini (s. Rezept Schokoladen-Amarettini-Mousse im Glas) oder gekauft
- 50 g gemahlene, geröstete Mandeln
- 100 g Butter
- 4 Prisen Salz

#### **Zutaten für die Creme**

- 600 g Frischkäse
- 100 g brauner Zucker
- 3 Eier
- 200 g Crème fraîche
- 200 g Saure Sahne
- Abrieb einer Bio Orange
- 20 ml Mandellikör, alternativ einige Tropfen Bittermandelaroma
- etwas Vanillearoma
- 3 Prisen Salz

#### **Zutaten für die Garnitur (optional)**

- Orangenzesten einer Bio-Orange
- ein paar Amarettini-Kekse
- ein paar Kumquats oder Physalis nach Geschmack

### **Zubereitung**

Amarettini-Kekse in einen Frischhaltebeutel geben und mit einem Glas oder Rollholz zerdrücken.

Die gemahlene Mandeln in einer Pfanne rösten. Die Butter in einem Topf schmelzen und mit den Krümeln, gemahlene Mandeln und Salz vermischen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier beklemmen und die Ränder fetten. Die Krümelmischung in die Form geben und mit einem Glasrücken oder einem Löffel festdrücken. Bis zur Weiterverarbeitung kaltstellen.

Mit einem Handrührgerät oder in einer Küchenmaschine, Frischkäse mit Zucker verrühren. Eier nach und nach zugeben und unterrühren. Crème fraîche und saure Sahne zugeben und ebenfalls verrühren. Zum Schluss Amaretto oder Bittermandelaroma und Orangenzesten. Diese Masse auf den vorbereiteten Boden geben.

Den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen und den Kuchen darin für mindestens eine Stunde backen. Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er eine Nacht im Kühlschrank gezogen ist.

Wer mag, kann den Kuchen mit Kumquats, Orangenzeste und Amarettinis garnieren.

# Hier und heute

The title 'Hier und heute' is set against a background of autumn leaves in shades of yellow, orange, and red, with dark branches visible. The text is white and bold.

**Tipp:** Kuchen etwas abkühlen lassen, bevor er mit einem Messer von den Rändern der Form gelöst wird.