

# Cranberry-Orange- Cheesecake

(ohne Backen)



**Weihenstephan**

Zutaten für 16 Stücke:

- 120 g Butterkekse
- 50 g Cantuccini
- 125 g Weihenstephan Butter
- 1 Prise gemahlener Zimt

Füllung

- 6 Blätter Gelatine
- 200 g Weihenstephan Schlagrahm
- 600 g Frischkäse
- 200g saure Sahne
- 200 g Zucker
- 80 g Cranberries soft, getrocknet

Topping

- 100 g frischer Orangensaft
- 3 Blätter Gelatine

Zubereitung:

1. Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Die Butterkekse mit den Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz darüberrollen, bis die Kekse fein zerkrümelt sind. Einfacher ist es, die Kekse in einen Mixer zu geben und kurz zu zerkleinern. Die Butter schmelzen und mit den Kekskrümel und dem Zimt zu einem Teig mischen. Diesen in der Springform verteilen, gut festdrücken und kühl stellen.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann den Schlagrahm steif schlagen. Die Orange heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Frischkäse und die saure Sahne mit dem Zucker und dem Orangenabrieb cremig rühren.

3. Den Saft erhitzen (nicht kochen) und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Etwas Frischkäsemasse zu der gelösten Gelatine geben und unterrühren. Den Gelatine-Mix zur restlichen Frischkäsemasse geben und glatt rühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Die Cranberries auf dem gekühlten Boden verteilen und die Frischkäsemasse daraufgießen, glatt streichen und für mind. 8 Stunden kühl stellen.

4. Für das Topping die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die gequollene Gelatine ausdrücken, auflösen und mit dem frischen Orangensaft verrühren. Die Saftmischung auf den erkalteten Kuchen gießen und diesen noch mal 30 Minuten kühl stellen.

## Mein Lieblings-Rezept von Weihenstephan

Diese Rezeptidee finden Sie auch unter [www.molkerei-weihenstephan.de](http://www.molkerei-weihenstephan.de)

