

# MINI SPEKULATIUS CHEESECAKE

## Zutaten für 12 Portionen

### Für den Boden:

- 120 g Haferflocken
- 5 Datteln
- 60 ml flüssige Butter oder pflanzliche Alternative
- 3 TL Spekulatiusgewürz
- 1 Prise Salz
- 2 TL Zimt

### Für die Cheesecake-Füllung:

- 200 g Skyr bzw. Magerquark oder pflanzliche Alternative
- 2 Eier oder Eierersatz
- Saft von  $\frac{1}{4}$  Bio-Zitrone
- 1 TL Bio-Zitronenabrieb
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- 3 Msp. Vanillepaste oder -pulver
- 2 TL Spekulatiusgewürz

### Verzierung:

- 1 Apfel
- 2 Spekulatiuskekse
- 1 TL Zimt

## Zubereitung

1. Haferflocken in einem Mixer zerkleinern. Währenddessen Datteln klein hacken. Flüssige Butter, Haferflocken, Datteln und Gewürze in einer Schüssel vermengen.



2. In ein Muffinblech Papierförmchen in die Vertiefungen legen. Den Boden mit der Masse füllen und mit den Fingern gut andrücken.



3. Skyr, Eier, Zitronensaft und -abrieb, Backpulver, Zimt, Vanillepaste sowie Spekulatiusgewürz mit einem Handrührgerät glattrühren. Die Masse in die Förmchen füllen.



4. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze (160 °C Umluft) etwa 20 min backen. Währenddessen den Apfel in dünne Scheiben schneiden. Die Cheesecakes kurz herausholen und mit Apfelscheiben garnieren. Anschließend weitere 10 min backen. Dann den Ofen ausmachen und mit offener Ofenklappe die Cheesecakes abkühlen lassen.



5. Spekulatiuskekse zerkleinern und mit Zimt vermengen. Die Cheesecakes herausholen und mit der Mischung bestreuen.

