



Lebkuchen Cheesecake Tarte

Weihnachten

ERGIBT: 1 TARTE, 24CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 50MIN.

BACKZEIT: CA. 50MIN.

ZUTATEN

Lebkuchen Mürbeteig:

- 100g Butter
- 120g Zucker
- 200g Honig, flüssig
- 600g Mehl

2 TL Lebkuchengewürz

- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 20g Kakaopulver
- 1 Ei

ca. 2 EL Marmelade

Cheesecake Füllung:

- 500g Magerquark
- 23g Kokosöl, flüssig
- 50ml Ahornsirup
- 2 Eier
- 1 TL Zimt

1 TL Orangenschalenabrieb

- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Salz
- 1/2 TL Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG

1. Die Butter, Zucker und Honig in einem Topf schmelzen, in eine Rührschüssel umfüllen und leicht abkühlen lassen. Vermische das Mehl mit den trockenen Zutaten und gib sie zur Honigmasse dazu. Am Schluss füge das Ei hinzu, rühre solange weiter bis sich die Zutaten verbunden haben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in einer gefettete Tartform auslegen. Aus dem restlichen Teig kannst du Plätzchen ausstechen, für auf die Tarte und sonst zum naschen. Die Tarte für mind. 30min. kühl stellen.
2. Heize den **Ofen auf 170°C O/U** vor. Für die Füllung alle Zutaten miteinander gut verrühren.
3. Der Tarteboden mit einer Gabel einstechen, mit der Marmelade nach Wahl bestreichen, Quarkfüllung darüber verteilen. Gib die ausgestochenen Lebkuchen Sterne auf die Masse.
4. Im Ofen für ca. 50min. backen, die Masse sollte wackeln bevor du sie raus nimmst. Komplett abkühlen lassen. Ausformen, für mind. 60min. kühl stellen und mit Puderzucker bestäuben.

