

Herbstliche Schnitten: Kürbis-Cheesecake-Bars mit Zimt-Streuseln

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Backform (ca. 23 x 23 cm)

Sobald der Sommer gerade dabei ist, sich zu verabschieden, steht der Kürbis schon bei allen auf der Matte. In dieser süßen Leckerei versteckt sich das ultimative Herbstgemüse unter einer cremigen Cheesecake-Schicht. Gebettet ist der herrliche Kuchen auf einer knusprigen Keksschicht und wird zu guter Letzt von Zimt-Streuseln bedeckt.

- 1 -

Frischkäse aus dem Kühlschrank holen, sodass er Raumtemperatur annimmt. Backofen auf 175 °C vorheizen, Backform mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Kürbis schälen und in kochendes Wasser geben. Übriges Wasser entfernen und mit einem Stabmixer pürieren. Abkühlen lassen.

- 3 -

Für den Boden Vollkornbutterkekse zerbröseln und mit den anderen Zutaten mischen. In die Backform geben und gleichmäßig verstreichen.

- 4 -

Frischkäse mit Zucker und Vanilleextrakt vermengen und Eier nach und nach unterrühren. 2/3 der Frischkäsemasse auf den Keksboden streichen.

- 5 -

Kürbispüree und Zimt in die restliche Frischkäsemasse rühren, auf die Frischkäsemasse in der Backform geben und glatt streichen.

Zutaten für 6 Portionen

Für den Boden

200 g Vollkornbutterkekse
50 g Zucker
1 Teelöffel Rohrzucker
6 Teelöffel Butter
1 Prise(n) Zimt

Für den Cheesecake

450 g Frischkäse
115 g Zucker
1 Teelöffel Vanilleextrakt
2 Eier (L)
125 g Kürbispüree
1/2 Teelöffel Zimt

Für die Streusel

100 g Rohrzucker
70 g Mehl
90 g Haferflocken
1/4 Teelöffel Zimt
60 g Butter
1 Teelöffel Vanilleextrakt

Für das Topping

Karamellsauce

Besonderes Zubehör

Herbstliche Schnitten: Kürbis-Cheesecake-Bars mit Zimt-Streuseln

- 6 -

Für die Streusel Rohrzucker, Mehl, Haferflocken und Zimt vermengen. Kalte Butter in Stücken dazugeben und mit den Fingern die Masse zu Streuseln kneten.

- 7 -

Im heißen Ofen 50-55 Minuten backen. Abkühlen lassen und für 1-2 Stunden kaltstellen. Nach Belieben mit Karamellsauce servieren.