

Kürbis Cheesecake

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

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
125 g Kürbispüree
1/2 Teelöffel Zimt

Besonderes Zubehör

Springform (ca. 20cm Durchmesser)

Mit einem Kürbis Cheesecake startest du perfekt in den Herbst! Sobald der Sommer gerade dabei ist, sich zu verabschieden, steht der Kürbis nämlich schon bei allen auf der Matte. Grund genug, um ganz viel Kürbispüree für leckeren Kuchen und Pumpkin Spice Latte vorzubereiten! In diesem cremigen 3-schichtigen Kürbis Cheesecake

versteckt sich das ultimative Herbstgemüse in einer zimtig-aromatischen Frischkäse-Masse, die auf einer klassischen Cheesecake-Creme Platz nimmt. Gebettet ist das herrliche Kuchlein auf einem knusprigen Keks-Boden aus Vollkornkeksen, die für den nötigen Crunch zuständig sind.

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backform mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Boden Vollkornbutterkekse fein mahlen und in einer Schüssel mit den anderen Zutaten mischen. Die Keksbodenmasse sollte bröselig und durch die Butter leicht feucht sein. Das Ganze in die Backform geben und gleichmäßig verstreichen.

- 3 -

Frischkäse mit Zucker und Vanilleextrakt vermengen und Eier nach und nach unterrühren. 3 EL der Masse zum Marmorieren beiseitestellen. 2/3 der Frischkäsemasse auf den Keksboden streichen.

- 4 -

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

- 5 -

Beiseitegestellte Frischkäsemasse in Klecksen gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Mit einem Tortenspachtel die Frischkäse-Kleckse von innen nach außen unregelmäßig verstreichen, sodass ein Muster entsteht.

Kürbis Cheesecake

- 6 -

Kürbis Cheesecake im heißen Ofen ca. 55 Minuten backen. Abkühlen lassen und für 1-2 Stunden kaltstellen. Ein Kuchen ergibt 9 Stücke.