

# Kürbis-Cheesecake.

 **35 Min.**    **100 Min.**    **mittel**  
Arbeitszeit      Gesamtzeit      Aufwand

## Zutaten für 1 Kuchen (30 cm Ø), 12 Stück:

- g Vollkornbutterkekse
- g weiche Süßrahmbutter
- TL Butter zum Fetten der Form
- g Hokkaidokürbis
- g Doppelrahmfrischkäse
- g Schlagsahne (z.B. Naturgut)
- g Zucker
- TL Salz
- Eier (M)
- g Speisestärke
- TL Zimt gemahlen
- TL Muskatnuss gerieben
- g Walnusskerne (z.B. Puda)

## Zubereitung:

- 1** Kekse im Mixer fein mahlen.  
**Tipp:** Du kannst sie auch in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz bearbeiten.
- 2** Krümel mit der Butter verkneten.
- 3** Eine Tarteform (30 cm Ø) einfetten, den Boden mit Backpapier auslegen. Keksmasse darauf verteilen und fest andrücken. Dabei einen Rand hochziehen. Boden in den Kühlschrank stellen.
- 4** Inzwischen den Kürbis waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben.
- 5** Kochendes Wasser angießen, bis die Stücke bedeckt sind. Kürbis ca. 15 Min. weich kochen, dann abgießen, kurz abkühlen lassen und fein pürieren.
- 6** Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 7** Frischkäse, Sahne, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handmixers auf niedriger Stufe glatrühren. Eier nacheinander unterziehen, zuletzt Stärke und Gewürze hinzufügen. Die Hälfte der Creme auf den Keksboden geben und glattstreichen.
- 8** Die übrige Frischkäsecreme mit dem abgekühlten Kürbispüree verrühren. Kürbismasse in die Form füllen und glattstreichen.

# Kürbis-Cheesecake.

2. Seite / es geht lecker weiter

## Zubereitung:

- 9 Cheesecake ca. 10 Min. im Ofen backen. Temperatur auf 110 °C Ober-/Unterhitze reduzieren und den Cheesecake weitere 55 Min. backen. Ofen ausschalten, Ofentür einen Spalt breit öffnen und den Kuchen im Ofen komplett erkalten lassen. Bis zum Servieren kaltstellen.
- 10 Walnüsse in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, bis sie gut duften, dann abkühlen lassen und grob hacken – ein tolles Topping!