

PUMPKIN PIE CHEESECAKE BARS



Passend zur Jahreszeit gibt es super leckere Pumpkin Pie Cheesecake Bars. Dazu wird ein Püree aus Hokkaido Kürbissen gekocht. Als Boden dient ein knuspriger Keksboden aus Vollkorn-Butterkekse, verfeinert mit Tonkabohne. Darauf folgen zwei cremige Käsekuchenmassen. Einmal mit Vanille und eine mit dem zubereiteten Kürbispüree. Ein super leckeres und einfaches Rezept zum Herbst.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
70 Minuten



Temperatur + Heizart
160 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 20 cm

Breite: 25 cm

KÜRBISPÜREE

Hacke oder reibe den Kürbis fein und lasse ihn mit dem Zucker, dem Zimt, dem Ingwer, der Muskatnuss und dem Wasser in einem Topf aufkochen. Lasse alles mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln, rühre dabei zwischendurch um, bis der Kürbis weich ist. Püriere anschließend alles fein.

KEKSBODEN

Zerkleinere die Kekse, schmelze die Butter und verrühre es gemeinsam mit etwas gemahlener Tonkabohne. Stelle einen Backrahmen auf 20x25 cm ein und drücke die Keksmasse hinein. Backe es im vorgeheizten Ofen bei 160 °C O/U für 15 Minuten vor und lasse es dann kurz abkühlen.

CHEESECAKE-SCHICHT

Verrühre den Frischkäse, den Schmand und den Zucker, achte dabei darauf, dass du keine Luft in die Creme einrührst. Rühre dann nacheinander das Vanilleextrakt, den Zitronensaft und dann ein Ei nach dem anderen ein.

Verteile 2/3 der Masse auf dem Keksboden und vermische den Rest mit dem Kürbispüree. Verteile nun die Mischung vorsichtig über der Cheesecake-Masse und marmoriere es leicht.

Den Kuchen bei gleicher Temperatur 15 Minuten weiterbacken, dann den Ofen auf 130°C O/U herunterstellen und in 40 Minuten fertig backen. Abkühlen lassen und in Rechtecke schneiden.

ZUM SERVIEREN

Schlage die Sahne, das San-apart und das Vanilleextrakt steif und fülle die Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle. Spritze Sahnetupfer auf die Kuchenstücke und garniere bei Belieben mit etwas geriebener oder gehackter Schokolade oder gemahlenem Zimt.

Viel Spaß beim Nachmachen,
Eure Sally <3

KÜRBISMASSE:

- 200 g** Hokkaido Kürbis
- 80 g** Zucker
- ¼ TL** Zimt
- ¼ TL** Ingwer (frisch)
- 1 Pr.** Muskatnuss
- 100 g** Wasser

KEKSBODEN:

- 250 g** Butterkekse (Vollkorn)
- 1 Pr.** Tonkabohne
- 100 g** Butter

CHEESECAKE SCHICHT:

- 750 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 200 g** Schmand
- 150 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 4** Eier
- 2** Eigelbe

DEKORATION:

- 200 g** Sahne
- 2 TL** San-apart
- 1 TL** Vanilleextrakt