KÜRBIS CHEESECAKE MIT STREUSELN / INTERSPAR #69

- ANZEIGE -

Kürbis ist die perfekte Zutat für den Herbst. Ihr könnt ihn für herzhafte oder süße Gerichte verwenden und gerade der Hokkaido ist auch zum Backen geeignet. Kombiniert mit dem passenden Pumpkin-Spice Gewürz passt er perfekt zu meiner Kombination aus Käse- und Streuselkuchen. Das Kürbispüree braucht etwas Vorbereitungszeit, ihr könnt, um Zeit zu sparen aber auch fertiges Püree verwenden. Eine Version ohne Keksboden findet ihr auch noch auf meinem Blog und in der App.

Zubereitungszeit
30 Minuten

Back-/Kochzeit
60 Minuten

Temperatur + Heizart
160 °C H

Back-/Kochzeit
45 Minuten

Temperatur + Heizart
170 °C H

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	25 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 160 °C Heißluft vor.

KÜRBISPÜREE

Wasche den Hokkaido Kürbis, halbiere und entkerne ihn und lege ihn mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backfolie belegtes Backblech. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Heißluft für etwa eine Stunde, bis er komplett weich ist. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen. Löse das Fruchtfleisch mit einem Löffel heraus und wiege die passende Menge ab. Püriere das Fruchtfleisch mit dem Gewürz und Zucker.

Pumpkin-Spice Gewürz kann man fertig kaufen oder selbst mischen, ein Rezept dazu findest du auf meinem Blog.

Das übrige Püree kannst du einfrieren und für den nächsten Kuchen verwenden.

STREUSEL

Verknete alle Zutaten mit dem Teigsmasher und den Händen auf einer Silikonmatte zu einem bröseligen Teig und stelle ihn bis zur Weiterverarbeitung kalt.

KEKSBODEN

Zerkleinere die Butterkekse mit einem Teigsmasher, den Händen oder einem Ausrollstab. Schmilz die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd und verrühre sie mit den Keksbröseln. Stelle einen Tortenring auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und fülle die Keksmasse hinein. Drücke den Boden mit einem Glas oder einer Burgerpresse glatt und fest.

KÜRBISPÜREE:

- [ ] **200 g** Hokkaido Kürbis (Fruchtfleisch)
- [ ] **1 TL** Pumpkin Spice Gewürz
- [ ] **30 g** Puderzucker

STREUSEL:

- [ ] **150 g** Mehl
- [ ] **50 g** Haferflocken
- [ ] **100 g** brauner Zucker
- [ ] **1 TL** Pumpkin Spice Gewürz
- [ ] **100 g** Butter (kalt)
- [ ] **1 Pr.** Salz

KEKSBODEN:

- [ ] **200 g** Butterkekse
- [ ] **100 g** Butter

CHEESECAKE MASSE:

- [ ] **2** Eier
- [ ] **80 g** Puderzucker
- [ ] **175 g** Frischkäse
- [ ] **250 g** Quark

KÜRBIS CHEESECAKE MIT STREUSELN / INTERSPAR #69

- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **40 g** Speisestärke

CHEESECAKE MASSE

Verrühre alle Zutaten zu einer klümpchenfreien Masse, achte darauf nicht zu viel Luft einzuarbeiten.

KÜRBIS-CHEESECAKE BACKEN

Stelle den Ofen auf 170 °C Heißluft um. Verteile zwei Drittel der Masse auf dem Keksboden und streiche sie glatt. Verrühre das übrige Drittel mit dem Kürbispüree. Und streiche es vorsichtig auf die erste Cremeschicht. Knete die Streusel nach Bedarf mit den Händen kurz durch und verteile sie dann über der Cheesecake Masse. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Heißluft für etwa 45-55 Minuten, bis er gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn vollständig abkühlen und löse ihn dann aus dem Tortenring. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!