

KÜRBIS KÄSEKUCHEN MIT STREUSELN



Ich liebe Streusel und Käsekuchen, passend für den Herbst habe ich beides mit Kürbis kombiniert. Ihr könnt ihn für herzhaftere oder süßere Gerichte verwenden und gerade der Hokkaido ist auch zum Backen geeignet. Das Kürbispüree braucht etwas Vorbereitungszeit, ihr könnt, um Zeit zu sparen, aber auch fertiges Püree verwenden. Das passende [Pumpkin Spice Gewürz](#) könnt ihr fertig kaufen oder selbst mischen.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C H



Back-/Kochzeit
60 Minuten



Temperatur + Heizart
160 °C H



Back-/Kochzeit
45 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 25 cm

Breite: 30 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 Pumpkin-Spice-Gewürz und Puderzucker.



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

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

KÜRBISPÜREE:

- ☐ **300 g** Hokkaido Kürbis (Fruchtfleisch)
- ☐ **1.5 TL** Pumpkin Spice Gewürz
- ☐ **40 g** Puderzucker

STREUSEL:

- ☐ **450 g** Mehl
- ☐ **150 g** Haferflocken
- ☐ **300 g** brauner Zucker
- ☐ **1.5 TL** Pumpkin Spice Gewürz
- ☐ **300 g** Butter (kalt)
- ☐ **1 Pr.** Salz

STREUSEL

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

CHEESECAKE MASSE

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

CHEESECAKE MASSE:

- ☐ **3** Eier
- ☐ **120 g** Puderzucker
- ☐ **400 g** Frischkäse
- ☐ **250 g** Quark
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **60 g** Speisestärke

KÜRBIS-CHEESECAKE BACKEN

Stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und fülle etwa die Hälfte der Streuselmasse hinein. Drücke den Boden mit einem Glas oder einer

KÜRBIS KÄSEKUCHEN MIT STREUSELN



Burgerpresse glatt und fest. Stelle den Ofen auf 170 °C O/U um. Verteile zwei Drittel der Cheesecake-Masse auf dem Boden 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 O/U für etwa 45-55 Minuten, bis er gar ist. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn vollständig abkühlen und löse ihn dann aus dem Backrahmen. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!