



Kürbis Cheesecake



Zutaten für 8 Portionen

Für den Cheesecake-Boden:

300 g Butterkekse

150 g Kürbiskerne (geröstet; ca. 50g für die Deko im Ganzen aufbewahren)

120 g Butter (geschmolzen)



Für die Cheesecake-Masse:

500 g Kürbisfleisch (Hokkaido oder Muskat)

230 g Staubzucker

750g Feiner Schaftopfen

1 MS Zimt (gemahlen)

1 MS Kardamom (gemahlen)

1 MS Piment (gemahlen)

1 MS Gewürznelken (gemahlen)

1 Prise Salz

1 Schote Vanille (Mark daraus)

4 Stk. Eier

Für die Karamellsauce:

30 ml Milch

30 Stk. Karamell Bonbons (z.B. Werthers Echte)

Zubereitung

Für den Kürbis-Cheesecake den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Es sollten ca. 500g Kürbisfleisch übrig bleiben. Dieses im Standmixer fein pürieren (**ohne Flüssigkeit?!**)

Die Butterkekse und die Kürbiskerne fein zerreiben und mit der geschmolzenen Butter vermengen.

Eine Springform (26cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen oder ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Dann die Keks-Buttermasse auf den Boden der Springform auftragen und fest andrücken.



Zucker und Schafthopfen miteinander gut vermischen. Das Kürbispüree und die Gewürze untermengen.
Dann nach und nach die Eier einzeln unterrühren.

Die Masse auf den Keksboden einfließen lassen und im auf ca. 180° C vorgeheizten Backrohr ca. 50-60 Minuten backen.

Danach den Kürbis-Cheesecake auskühlen lassen und für ca. 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten: dafür die Karamellbonbons in der Milch unter gelegentlichen Umrühren schmelzen lassen. Die Masse kann dann wieder erkalten und vor dem Servieren einfach wieder erhitzt und somit wieder flüssig gemacht werden.

Vor dem Servieren den Kürbis-Cheesecake mit der Karamellmasse übergießen, einige Kürbiskerne aufstreuen und servieren.

Unser Tipp:

Bei den Gewürzen (Zimt, Kardamom, Piment und Gewürznelken) könnt ihr auch auf die fertige Gewürzmischung „Chai Küsschen“ von Sonnentor zurückgreifen – schmeckt ganz hervorragend 😊

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: simpel

Wir wünschen guten Appetit! :-)