



# KÜRBIS-KÄSEKUCHEN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN KEKSBODEN

50 g Butter, geschmolzen

150 g Butterkekse, zerbröseln

### FÜR DIE FÜLLUNG

400 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Kürbis, gewürfelt

50 g Brauner Zucker

50 g Butter

750 g Frischkäse, ungekühlt

250 g Zucker

2 EL Maisstärke

4 cl Ahornsirup

1 Prise(n) Ingwerpulver

1 Prisen Muskatnuss, gemahlen

3 Ei(er)

### FÜR DAS TOPPING

150 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

50 g Sauerrahm 20 % Fett

50 g Zucker

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

150 g karamellisierte Mandeln, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Für den Keksboden: Geschmolzene Butter und Butterkekse gut vermischen und in eine befettete Kuchenform geben.
2. Für die Füllung: Kürbiswürfel mit brauner Zucker und Butter karamellisieren und anschließend pürieren
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Frischkäse dazugeben und gut vermischen. Kürbispüree, Zucker, Maisstärke, Ahornsirup und Gewürze dazugeben und solange rühren bis eine glatte Masse entsteht.
4. Eier dazugeben, gut verrühren und auf dem Boden verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 110 °C ca. 90-120 Minuten backen.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Sauerrahm, Zucker, Vanilleextrakt und Mandeln dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. Auf dem kalten Käsekuchen verteilen und kalt stellen.