



KÜRBIS-CHEESECAKE

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Kürbisgeschmack
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



leicht

Tipps

Statt Oreo®-Kekse können auch Spekulatiuskekse verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DAS KÜRBISPÜREE

500 g Kürbis, geschält, in Stücke geschnitten

40 g Brauner Zucker

FÜR DEN BODEN

260 g Oreo®-Kekse, zerbröselt

60 g Butter, geschmolzen

Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

500 g Frischkäse

150 g Sauerrahm 15 % Fett

350 g Kürbispüree

5 Ei(er)

50 g Maisstärke

80 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Zitrone(n), Saft davon

1 Prise(n) Salz

1 Msp. Zimt

1 Prise(n) Kardamom

FÜR DEN ÜBERGUSS

300 g Sauerrahm 15 % Fett

60 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für das Kürbispüree: Kürbis in eine feuerfeste Form geben und mit braunem Zucker bestreuen. Mit Alufolie zudecken und im Backofen bei 160 °C ca. 40 Minuten weich schmoren. Etwas auskühlen lassen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Backofen auf 140 °C (Umluft) vorheizen.
3. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
4. Für die Füllung: 350 g Kürbispüree mit den restlichen Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.
6. Für den Überguss: Sauerrahm mit dem Zucker glatt rühren, auf dem Kuchen verteilen und weitere 10 Minuten backen.
7. **WICHTIG:** Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden im Kühlschrank fest.