

Rezept

Kürbis-Cheesecake-Schnitten

Ein Rezept von Kürbis-Cheesecake-Schnitten, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Boden

200 g Vollkornkekse	6 TL Butter
40 g Zucker	1 TL Rohrzucker
1/2 TL Zimt	

Für die Cheesecake-Masse

400 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)	125 g Kürbispüree (selbstgemacht oder gekauft)
100 g Zucker	1 TL Vanilleextrakt
2 Eier	1/2 TL Zimt
1 Msp. geriebene Muskatnuss	

Für die Streusel

70 g Mehl (Type 405)	100 g Zucker
80 g zarte Haferflocken	50 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße 24 Schnitten | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 157 kcal

Zubereitung

1. Vollkornkekse in einer Schüssel zerbröseln. Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Zucker und dem Zimt zu den Vollkornkeksen geben. Alles gut vermischen.
2. Den Boden in eine beschichtete Form geben und vorsichtig andrücken. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 175 °C, Umluft 150 °C).
3. Für die Cheesecake-Masse den Frischkäse mit Kürbispüree, Zucker und den weiteren Zutaten verrühren. Die Masse auf den Boden gießen.
4. Aus Mehl, Zucker, Haferflocken und Butter mit den Händen Streusel kneten und auf der Cheesecake-Masse verteilen.

5. Die Form auf die mittlere Schiene im Ofen schieben und für ca. 45 Minuten backen lassen. Anschließend alles auskühlen lassen, in Schnitten schneiden und servieren.