

Rezept

Kürbis-Käsekuchen

Ein Rezept von Kürbis-Käsekuchen, am 09.06.2026

Zutaten

15 Löffelbiskuits (ohne Zucker)	2 EL weiche Butter
200 g Doppelrahm-Frischkäse	150 g Zucker
2 Eier	200 g Kürbispüree
3/4 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone	Mark von 2 Vanilleschoten
350 g saure Sahne	1 1/2 EL Mehl
1 TL Vanillezucker	100 g Zucker
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Löffelbiskuits in eine Plastiktüte geben und mit dem Teigroller zu feinen Bröseln (Step 1) zerdrücken. In eine Schüssel geben und mit der Butter verkneten. Die Springform einfetten. Den Krümelteig in die Form geben und auf dem Boden glatt drücken (Step 2). Den Backofen auf 175° vorheizen.
2. Für die Füllung den Frischkäse mit dem Zucker glatt rühren. Die Eier gut verquirlen und mit dem Kürbispüree, der Zitronenschale, dem Vanillemark und dem Mehl unter den Frischkäse rühren. Auf dem Teigboden verteilen. Im Ofen ca. 35 Min. (unten, Umluft 160°) backen.
3. Für die Glasur die saure Sahne mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren und über den heißen Kuchen geben (Step 3). Den Kuchen in weiteren 15 Min. fertig backen.