Rezept

Kürbis-Cheesecake

Ein Rezept von Kürbis-Cheesecake, am 26.04.2024

Zutaten

1 (ca. 800) g	Hokkaidokürbis
2 EL	Ahornsirup
1/4 TL	Salz
1 kräftige Prise	frisch geriebene Muskatnuss
50 g	Walnüsse
300 g	saure Sahne
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
300 g	Doppelrahm-Frischkäse
3 M	Eier
je 1/2 TL	gemahlener Zimt und Ingwer
50 g	Butter
100 g	Vollkorn-Butterkekse
2 EL	Ahornsirup
2 EL	flüssiger Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Kürbis längs dritteln, entkernen und auf ein Backblech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 40-45 Min. backen, bis das Kürbisfleisch weich ist.

2. Inzwischen den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Für den Kuchenboden die Butter schmelzen. Butterkekse und Walnüsse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz so lange darüberrollen, bis feine Brösel entstanden sind. Die Keks-Nuss-Brösel mit dem Ahornsirup und der Butter gut vermischen und auf dem Springformboden verteilen.

3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) zurückschalten. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Dann das Kürbisfleisch mit einem Löffel von der Schale schaben und in einer hohen Schüssel mit einem Pürierstab fein zerkleinern.

4. Den Frischkäse mit Ahornsirup, Eiern, Salz, Zimt, Ingwer und Muskat glatt verrühren. Das Kürbispüree untermengen und die Creme gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Dann herausnehmen und den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter ca. 1 Std. abkühlen lassen. Den Ofen währenddessen ausschalten, dann rechtzeitig wieder vorheizen.

5. Für die Glasur die saure Sahne mit dem Honig und Vanillezucker verrühren und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Im Ofen (Mitte) nochmals ca. 8 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen, aus der Form lösen und kühl stellen.