

Pumpkin Cheesecake

Quelle: <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/89512-rzpt-kuerbis-kaesekuchen>

Zutaten

Boden:

- 50g Butter
- 50g Zucker
- 100g Mehl

^ - Boden muss überarbeitet werden

Füllung

- 400g Kürbis
- 2x Bio-Zitronen
- 2x Eier (Größe M)
- 100g Zucker / 120g Erythrit
- 250g Magerquark
- 250g Quark 20%
- 1x Päckchen Vanille Zucker
- 1x Prise Salz

Zubereitung

1. Für den Kuchen Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten garen. 1 Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und 1 TL Schale fein abreiben. Beide Zitronen halbieren und 6 EL Saft auspressen.
2. Kürbis aus dem Backofen nehmen. 250 g Kürbisfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben und mit dem Zitronensaft in einem hohen Rührbecher fein pürieren.
3. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Kürbispüree, Frischkäse, Quark, Zitronenschale, Vanillezucker und 1 Prise Salz unterheben. Masse in Gläser füllen. Gläser in ein tiefes Backblech setzen, kochendes Wasser zugießen und im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad (Gas 1, Umluft 120 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30 Minuten backen. Gläser auf einem Gitter auskühlen lassen. Mit Pergamentpapier oder Pappdeckeln abdecken.
4. Für die Streusel Butter zerlassen. Abgekühlte flüssige Butter, Zucker, Mehl und 1 gute Prise Muskat in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zu Krümeln verarbeiten. 20 Minuten kalt stellen.
5. Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 8 Minuten goldbraun backen. Streusel kurz vor dem Ende der Backzeit mit eiskaltem Wasser bespritzen, so werden sie schön knusprig. Abkühlen lassen und z. B. in Glasröhrchen gefüllt mit dem Kuchen verschenken. Kuchen mit Schlagsahne und Streuseln servieren. Dazu passt Karamellsauce mit Schuss.

From:

<https://doku.phlatts.de/> - **David's Wiki**

Permanent link:

https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:pumpkin_cheesecake

Last update: **2020/11/17 07:07**

