

Pumpkin-Cheesecake

Zutaten:

- 250 g Hokkaido Kürbis
- 80 g Rohrzucker
- 1,5 TL Pumpkin Pie Spice (Zimt, Ingwer, Nelken, Muskatnuss)
- 70 g Wasser
- 250 g Butterkekse
- 100 g Butter
- 1 Prise Tonkabohne
- 750 g Frischkäse
- 200 g Sauerrahm
- 140 g Staubzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- Saft von ½ Zitrone
- 4 Eier
- 2 Dotter



Zubereitung:

Für das Kürbispüree den Kürbis fein schneiden und mit dem Rohrzucker, dem Pumpkin Pie Spice und dem Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen bis der Kürbis weich ist und anschließend pürieren.

Die Kekse zerkleinern, Butter schmelzen und mit etwas gemahlener Tonkabohne verrühren. (Evtl. etwas mehr oder weniger Butter verwenden) Einen Backrahmen auf 20 x 25 cm einstellen und die Keksmasse hineindrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Ober- und Unterhitze für 15 Minuten vorbacken und dann kurz abkühlen lassen.

Für die Cheesecake Schicht den Frischkäse, Sauerrahm und Zucker verrühren. Vanillezucker, Zitronensaft und die Eier einrühren. 2/3 der Masse auf dem Keksboden verteilen. Den Rest mit dem kalten Kürbispüree vermischen, vorsichtig auf den Kuchen verteilen und leicht marmorieren. Bei gleicher Temperatur 15 Minuten weiterbacken und dann den Ofen auf 130 °C Ober- und Unterhitze einstellen und 40 Minuten fertig backen. Im Ofen auskühlen lassen und danach für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schlag steif schlagen und mit einem Spritzbeutel kleine Tupfer auf den Cheesecake spritzen. Nach belieben mit Schokolade oder Zimt bestreuen.