

# Kürbis Cheesecake Bites



## Einkaufsliste:

130g Gingersnap Cookies  
klein gemahlen  
2 EL geschmolzene Butter  
60g Zucker  
100g Kürbismus  
2EL Joghurt  
1 Ei  
½ TL Zimt  
Prise Muskat  
1TL Vanille  
300g Frischkäse  
1TL Mehl  
1TL Speisestärke

## So wird's gemacht:

Cookies klein mahlen und die geschmolzene Butter hinzugeben. Masse auf die Förmchen oder eine 18er Springform geben und mit einem Esslöffel die Masse andrücken. Bei 180°C ca. 5 (bei großer Form 10 Minuten) backen.

Derweil Frischkäse cremig schlagen, Zucker hinzugeben. Nun das Ei unter rühren hinzugeben, sowie den Joghurt und das Kürbismus. Mehl, Speisestärke und Gewürze vermengen und unter ständigem Rühren untergeben. Füllung auf die Formen verteilen/ in die Form geben. Bei 170°C ca. 20-25 Minuten (große Springform 40-50 Minuten) backen, die Masse sollte noch leicht wackeln aber fest sein. Im Ofen auskühlen lassen. Bei der großen Form nach ca. 10 Minuten Cheesecake vom Springformrand mit einem Messer lösen, weiter auskühlen lassen. Kleine Cheesecake Bites benötigen ca. 15 Minuten Ruhephase im TK oder 45-60 Minuten im Kühlschrank bevor sie serviert werden können.

# Apfel-Karamell-Whiskey-Sauce



## Einkaufsliste:

5ELg Rohrohrzucker  
2EL Butter  
3EL Golden Syrup  
30ml Sahne  
1-2 Äpfel – gewürfelt  
2-4EL Whiskey (nach  
Geschmack)  
2TL Speisestärke

## So wird's gemacht:

Zucker gemeinsam mit der Butter schmelzen, nicht verrühren. Wenn Zucker geschmolzen und leicht karamellisiert ist, Sahne unterrühren. Nun die Apfelstücke hinzugeben und köcheln lassen bis die Äpfel weich aber noch nicht zerkoht sind. Whiskey hinzugeben. Kurz köcheln lassen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in die Sauce geben, kurz aufkochen lassen bis die Masse eindickt. Noch warm mit den Cheesecakes servieren.

# Gingersnap Cookies



## Einkaufsliste:

Für ca. 30 Cookies:  
250g Mehl  
1 TL gemahlener Ingwer  
Prise Muskat  
Prise Zimt  
8g Natron  
150g Butter  
180g Rohrzucker  
1 Ei  
60ml Golden Syrup/  
Karamellsirup  
3EL Rohrzucker+1,5  
TL Zimt gemischt

## So wird's gemacht:

Butter mit Zucker cremig schlagen. Golden Syrup hinzugeben. Ei unter ständigem Rühren untergeben. Mehl, Natron und Gewürze vermengen und unter rühren unterheben.

Rohrzucker und Zimt vermengen. Aus dem Teig mithilfe eines Teelöffels kleine Kügelchen formen und in dem Zimtzucker rollen. Backofen auf 180°C vorheizen. Teigkugeln mit etwas Abstand auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben. Kugeln leicht andrücken und ca. 8-10 Minuten backen bis der Rand goldbraun ist. Auf dem Blech auskühlen lassen. Erst dann sind die Cookies knusprig.