

# Kürbiskuchen mit Cheesecake Swirl



## Zutaten

Für 26cm Springform  
1 kleinen Hokkaido-Kürbis

Für den Boden

200 g Butter  
150 g brauner Zucker  
2 Eier  
2 EL Pumpkin Spice  
Mark ½ Vanilleschote  
360g Mehl  
100 g gemahlene Mandeln  
1 TL Natron  
300 g Kürbispüree

Für den Käsekuchen:

400 g Frischkäse  
2 EL Creme Fraiche  
1 Ei  
40 g Mehl  
100 g Zucker  
Mark ½ Vanilleschote

## So wird's gemacht:

Zunächst Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kürbis halbieren, aushöhlen und mit der Schnittseite nach unten auf ein Backpapier legen, für ca. 15 Minuten backen. Sobald der Kürbis weich ist, beide Teile in eine hohe Schüssel geben und pürieren.

Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach hinzugeben. Mehl, Mandeln, Natron und Pumpkin Spice mischen. Gemeinsam mit dem Kürbispüree in die Masse geben und zu einem glatten Teig verrühren.

In eine leicht gefettete Springform geben.

Für den Käsekuchen-Teil alle Zutaten in eine Schüssel geben und glatt rühren, esstöffelweise auf den Teig geben und grob unter den Kürbisteig heben.

Kuchen bei 170 °C Ober- und Unterhitze 50 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen. Servieren.