



Kürbis-Cheesecake-Bars

Cremig, herbstlich, lecker

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Zunächst das Kürbispüree vorbereiten.

Hokkaido halbieren, die Kerne entfernen und in Spalten schneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen. Masse pürieren und portioniert einfrieren oder direkt weiterverarbeiten.

Für das Gewürz

Alle Gewürze vermengen und in ein Glas geben. Luftdicht verschließen und nach Belieben für Kuchen, Desserts und Kaffee verwenden.

Für den Kuchen

Zunächst den Teig vorbereiten. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter und Salz krümelig vermengen. Pumpkin-Spice-Gewürz hinzugeben und verkneten. Auf den Boden des Backblechs geben, verteilen und andrücken.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. 1200 g Frischkäse, 300 g Creme Fraiche, 20 g Stärke, 20 g Mehl, 200 g Zucker, 1 TL Vanillezucker verrühren. Die 5 Eier verquirlen und unter die Masse heben. 1/4 der Masse in eine zweite Schüssel geben, das Kürbispüree sowie 10 g Stärke, 10 g Mehl, Zimt und Pumpkin-Spice-Gewürz und Zimt hinzugeben und alles kurz verrühren. Die Hälfte der Cheesecake-Masse auf dem Boden verteilen. Mit einem Esslöffel tupfenweise die Kürbismasse verteilen. In die Zwischenräume die restliche Cheesecake-Masse geben und alles mit einem Holzstab leicht durchziehen, sodass das Muster entsteht. Eine Schüssel Wasser auf den Backofen-Boden stellen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft 40-45 Minuten backen. Komplet auskühlen lassen und bis zum Servieren kalt stellen.

Hinweis: Anstelle Pumpkin-Spice-Gewürz kann natürlich auch nur Zimt verwendet werden.

Ein Kaufsliste

Backblech: 43x30

Teig:

300 g Mehl

160 g Zucker

1 TL Vanillezucker

170 g Butter

1 Msp. Salz

1 EL Pumpkin-Spice-Gewürz
(siehe unten)

Cheesecakemasse:

1200 g Frischkäse

300 g Creme Fraiche

30 g Speisestärke

30 g Mehl

250 g Zucker

1 TL Vanillezucker

1 TL Zimt

2 TL Pumpkin-Spice-Gewürz

5 Eier

250 g Kürbispüree (ca. 1/2
Hokkaido-Kürbis)

Für das Gewürz:

3 EL gemahlene Zimt

1 EL gemahlene Ingwer

1 TL gemahlene Muskatblüte

1 TL gemahlene Muskatnuss

1/2 TL gemahlene Vanille

1 Msp. gemahlene Nelken

1/2 TL gemahlene Piment

Für das Kürbispüree:

1 Hokkaido Kürbis

