

Herbstgelüste: Butternut-Käsekuchen mit Quittengelee



Zum Verlieben...

Ein Cheesecake oder Käsekuchen mit Kürbiscreme ist ein passendes Herbstgericht. Überraschend ist, dass die Füllung aus cremigem Frischkäse und fruchtigem Kürbispüree so gut zusammenpasst. Abgeschmeckt mit Ingwer, Zimt und Muskatnuss schmeckt das himmlisch.

Wer möchte, gibt dem Keksboden noch etwas Lebkuchengewürz hinzu. Das passt auch super zum Kürbis. Und oben auf den Kuchen muss noch eine Schicht Gelee. Entweder Quittengelee oder Apfelgelee. Dann bleibt der Kuchen super saftig und glänzt schön. Als Knusperereffekt können gehackte Kürbiskerne oder Pistazien auf die Oberfläche gestreut werden.

Tipp: Zum Kuchen schmeckt wunderbar ein Punsch.

Zutaten

Für den Boden (Kuchenform: \varnothing 26 cm):

- 200 g Butterkekse
- 50 g Butter
- 30 g Schokolade, gehackt
- Optional: Lebkuchengewürz

Für die Füllung:

- 500 g Kürbiswürfel
- 500 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker oder normaler Zucker
- 3 TL Stärke
- 1 Ei
- 3 Eigelbe
- Vanille, Muskatnuss, Zimt, Ingwer, Kurkuma
- Optional: 50 g Quittengelee und etwas gehackte Pistazien zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Boden die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerdrücken bis Brösel entstanden sind. Die Butter in einem Topf mit der gehackten Schokolade schmelzen und die Brösel darin verrühren. **Tipp:** Mit 1 TL Lebkuchengewürz verfeinern.

Die Bröselmischung in die mit Backpapier ausgekleidete Kuchenform geben, verteilen und gut am Boden andrücken. **Tipp:** Dazu den Boden eines Trinkglases benutzen.

Den unteren Rand der Kuchenform außen mit Alufolie einwickeln, damit keine Feuchtigkeit während des späteren Wasserbads in die Form gelangen kann. Im Kühlschrank kühlen.

Für die Füllung 500 g Kürbiswürfel in einem kleinen Topf mit 200 ml Wasser 10 Minuten weichkochen. Dabei den Deckel aufsetzen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen und 10 Minuten ausdampfen lassen. Die Kürbiswürfel mit Frischkäse, Stärke, Zucker, Gewürzen, Ei und Eigelben gut mixen. Danach auf den Keksboden gießen.

Die Kuchenform aus dem Kühlschrank nehmen und in ein Backblech setzen. In das Backblech nun auch (ca. 1 cm hoch) kochendes Wasser gießen (Wasserbad).

Im vorgeheizten Backofen bei 120°C (Ober- und Unterhitze) ca. 45-50 Minuten backen.

Danach den Ofen ausschalten und den Kuchen noch 15 Minuten nachziehen lassen. Anschließend herausnehmen und den Kuchen komplett abkühlen lassen.

Tipp: Wer möchte kann den Kürbis-Käsekuchen mit einer dünnen Schicht Quittengelee (100 g) begießen, das vorher in einem Topf erwärmt wurde. Fest wird das Gelee, wenn zusätzlich noch 1-2 Blatt eingeweichte Gelatine zugegeben werden.