

Kürbis-Cheesecake von QimiQ

lang - einfach

Zutaten

-
- **Boden**
 - 260 g Oreo-Kekse, zerbröselt
 - 60 g zerlassene Butter
-
- **Füllung**
 - 250 g QimiQ
 - 500 g Frischkäse, natur
 - 150 g Sauerrahm
 - 350 g Kürbispüree
 - 5 Stück Eier
 - 50 g Maisstärke
 - 80 g Zucker
 - 1 Pkg. Vanillezucker
 - 4 EL Zitronensaft
 - 1 Prise Salz
 - 1 Msp. Zimt, gemahlen
 - 1 Msp. Kardamom, gemahlen
-
- **Püree**
 - 500 g Kürbisfleisch
 - 40 g brauner Vollzucker
-
- **Überguss**
 - 300 g Sauerrahm
 - 60 g Zucker



Zubereitung

Kürbispüree:

- Kürbisfleisch würfeln
- in eine feuerfeste Form geben und mit braunem Zucker bestreuen
- mit Alufolie zudecken und im Backofen bei 160 °C ca. 40 Minuten weich schmoren
- etwas auskühlen lassen und mit einem Stabmixer fein pürieren

- Backofen auf 140 °C (Umluft) vorheizen

Boden:

- Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken (man kann auch Butterkekse verwenden)

Füllung:

- Kürbispüree mit den restlichen Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren. Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen

Überguss:

- Sauerrahm mit dem Zucker glatt rühren, auf dem Kuchen verteilen und weitere 10 Minuten backen

WICHTIG: Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden im Kühlschrank fest.