

Kürbis-Cheesecake

(Für eine Springform mit ca. 20 cm Durchmesser)

80 g Vollkorn-Guetzli
20 g Kürbiskerne mit Zimtgeschmack
50 g Butter (flüssig)
200 g Kürbispüree (ca. 1 kleiner Kabocha)
400 g Frischkäse
100 g Magerquark
2 Eier
80 g Zucker
ca. 1 EL Zimt (je nach Geschmack)

Zuerst den Ofen vorheizen auf 150°C Ober- und Unterhitze, dann ein Backtrennpapier in die Springform spannen und den Rand einfetten. Den Kabocha(Kürbis) halbieren und die Kerne entfernen. In eine backfeste Form legen und für ca. 30 Minuten im Backofen weich werden lassen. Anschliessend den Kürbis etwas auskühlen lassen.

Für den Boden des Cheesecakes die Guetzli in ein Knistersäckli stecken und mit einem Wallholz in kleine Stücke zertrümmern. Die Kürbiskerne mit einem Messer zerkleinern. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Kürbiskerne und die Guetzli daruntermischen. Die Masse auf dem Boden der Springform verteilen und etwas andrücken.

Jetzt wird zuerst die helle Schicht des Cheesecakes gemacht. Dazu braucht es 200 g Frischkäse, 100 g Quark, 1 Ei und 40 g Zucker. Alles gut mischen und beiseite stellen. Für die Kürbisschicht wird zuerst das Fruchtfleisch des ausgekühlten Kürbis mit einem Löffel aus der Schale gelöst und püriert. Dann wird der Rest des Frischkäses hinzugegeben, ein Ei, 40 g Zucker und der Zimt. Auch diese Masse wieder gut mischen.

Anschliessend können die zwei Cheesecake-Massen abwechslungsweise vorsichtig auf den Boden gegeben werden. Dann kommt der Cheesecake für ca. 50 Minuten in den Ofen. Danach kühlt er am besten in der Springform ab und wandert über Nacht in den Kühlschrank. Dann ist er am nächsten Tag herrlich cremig.