

Kürbis-Cheesecake

Rezept für 10 Personen



Vegetarisch

Zubereitung

Zutaten Boden

- 80g Petit Beurre
- 40g Butter
- Etwas Zimt

Zutaten Füllung

- 200g Frischkäse
- 100g gekochten Kürbis
- 80 Zucker
- 1 grosses Ei
- Vanillestange
- Zimt
- Ingwer, gemahlen
- Nelkenpulver
- Salz

Zubereitung Boden

Die Guetzli in einem Beutel geben und mit einem Wallholz zerstoßen bis alle Guetzli verkrümelt sind. Den Butter schmelzen und den Zimt unterrühren. Die Guetzli und den Butter vermischen und in eine eingefettete Kuchenform geben und gut festpressen. Für ca. 10 Minuten im Ofen bei 160 Grad backen.

Zubereitung Füllung

Den gekochten Kürbis pürieren. Den Frischkäse in einer grossen Schüssel glatt rühren. Zucker hinzufügen und gut vermischen. Das Ei mit dem Kürbispüree, ausgekratzter Vanillestange, etwas Zimt, gemahlenen Ingwer, gemahlenen Nelken und einer Prise Salz vermischen und zum Frischkäse dazugeben. Die Masse gleichmässig auf den abgekühlten Guetzliboden geben. Den Cheesecake in den vorgeheizten Ofen geben und für etwa 60-70 Minuten backen, bis die Mitte des Cheesecakes aber noch leicht wackelt. Den Cheesecake aus dem Ofen nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Dann für mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.