



# Kürbis-Cheesecake mit Streuseln

## Zutaten

**Zubereitung:** 30 Min. | **Ofen:** 160°C Heißluft/170°C O/U | **Backzeit:** 45 – 55 Min. | **Größe:** 25 cm ø

### Zutaten:

#### Kürbispüree

1 Hokkaido-Kürbis  
(davon 200 g Püree)  
1 TL Pumpkin Spice Gewürz  
30 g Puderzucker

#### Keksboden

200 g Butterkekse  
100 g Butter

#### Streusel

150 g Mehl  
50 g Haferflocken  
100 g brauner Zucker  
1 TL Pumpkin Spice Gewürz  
100 g Butter (kalt)  
1 Prise Salz

#### Cheesecake-Masse

2 Eier  
80 g Staubzucker  
175 g Frischkäse  
250 g Topfen  
1 TL Vanilleextrakt  
40 g Speisestärke



Mehr Backrezepte finden Sie unter  
[interspar.at/sally](https://interspar.at/sally)





## Kürbis-Cheesecake mit Streuseln

Kürbis ist die perfekte Zutat für den Herbst. Ihr könnt ihn für herzhaftere oder süße Gerichte verwenden - gerade der Hokkaido-Kürbis eignet sich aber auch hervorragend zum Backen. Kombiniert mit dem passenden Pumpkin Spice Gewürz passt er perfekt zu meiner Kombination aus Käse- und Streuselkuchen.

### Zubereitung:

**Tipp:** Das Pumpkin Spice Gewürz kann man fertig kaufen oder einfach selbst mischen:

- 3 TL Zimt (gemahlen)
- 2 TL Ingwer (gemahlen)
- 2 TL Muskatnuss (gerieben)
- 0,5 TL Nelke (gemahlen)
- 1,5 TL Piment

### Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 160 °C Heißluft vor.

### Kürbispüree

Wasche den Hokkaido-Kürbis, halbiere und entkerne ihn und lege ihn mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backfolie belegtes Backblech. Backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Heißluft für etwa eine Stunde, bis er komplett weich ist. Nimm ihn dann aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen. Löse das Fruchtfleisch mit einem Löffel heraus und wiege 200 g davon ab. Püriere das Fruchtfleisch mit dem Gewürz und dem Zucker.

### Streusel

Verknete alle Zutaten mit dem Teigmasher oder deinen Händen auf einer Silikonmatte zu einem bröseligen Teig und stelle ihn bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank kalt.

### Keksboden

Zerkleinere die Butterkekse mit einem Whacker, den Händen oder einem Ausrollstab. Schmelze die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd und verrühre sie mit den Keksbröseln. Stelle einen

Tortenring auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech und fülle die Keksmasse hinein. Drücke den Boden mit einem Glas oder einer Burgerpresse glatt und fest.

### Cheesecake-Masse

Verrühre alle Zutaten zu einer klümpchenfreien Masse - achte dabei darauf, nicht zu viel Luft einzuarbeiten.

### Kürbis-Cheesecake backen

Stelle den Ofen auf 170 °C O/U ein. Verteile zwei Drittel der Masse auf dem Keksboden und streiche sie glatt. Verrühre das übrige Drittel mit dem Kürbispüree und streiche es vorsichtig auf die erste Cremeschicht. Knete die Streusel nach Bedarf mit den Händen kurz durch und verteile sie dann auf der Cheesecake-Masse. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 45-55 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn vollständig abkühlen und löse ihn dann aus dem Tortenring.

Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!



Mehr Backrezepte finden Sie unter  
[interspar.at/sally](https://interspar.at/sally)

