

Kürbis-Käsekuchen

Für 8 Portionen

Für die Kürbis-Füllung:

1 Hokaido Kürbis	350 g Frischkäse	125 g Zucker
3 Eier	375 ml Kürbispüree, abgetropft	2 EL Schlagsahne
1 TL Vanilleextrakt	1 EL Stärke	1½ TL Zimt
½ TL Muskat	¾ TL gemahlener Ingwer	½ TL Salz

Für den Boden:

100 g Zwieback	50 g Walnüsse	60 g Butter
50 g Zucker		

Für die Glasur:

400 ml saure Sahne	2 EL Zucker	12 Walnushälften
--------------------	-------------	------------------

Für die Kürbis-Füllung den Kürbis waschen, (nicht schälen), entkernen und klein schneiden. Mit etwas Wasser in einem Topf ca. 20 Minuten kochen, bis er weich ist. Fein pürieren und in einem Feinsieb mindestens 30 Minuten gut abtropfen lassen.

Für den Boden Zwieback und Walnüsse fein mahlen. Butter zerlassen. Zwieback, Walnüsse, flüssige Butter und Zucker vermengen und in einer Backform (Durchmesser 25 cm) verteilen, gut andrücken. 60 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ca. 1 Liter Wasser zum Köcheln bringen. Das ist später für das Wasserbad.

Mit einem Handmixer den Frischkäse mit 75 g Zucker glatt rühren. Die Eier nacheinander hinzufügen, gefolgt von dem Kürbispüree, Schlagsahne und Vanilleextrakt. 50g Zucker mit der Stärke, Zimt, Muskat, Ingwer und Salz mischen, durch ein Sieb geben und zur Masse hinzufügen. Die Masse in die Backform auf den vorbereiteten Boden geben. Die Backform mit zwei Bahnen Alufolie von außen kreuzweise umwickeln und abdichten.

Die Backform in eine größere Form setzen und diese etwa 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen. 50 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, aus dem Ofen holen, die Alufolie entfernen und 30 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie den Kuchen glasieren.

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Für die Glasur saure Sahne mit dem Zucker vermengen und auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen nochmals 7 Minuten im Ofen backen.

Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, bevor Sie ihn in den Kühlschrank stellen. Mindestens 5 Stunden vor dem Servieren kühlen. Mit Nusshälften garnieren.

Cynthia Barcomi am 30. Oktober 2015