

Butternut-Käsekuchen mit Quittengelee



Zutaten:

Für den Boden (Kuchenform: Ø 26 cm):

- 200 g Butterkekse
- 50 g Butter
- 30 g Schokolade, gehackt
- Optional: Lebkuchengewürz

Für die Füllung:

- 500 g Kürbiswürfel
- 500 g Frischkäse
- 100 g Puderzucker oder normaler Zucker
- 3 TL Stärke
- 1 Ei
- 3 Eigelbe
- Vanille, Muskatnuss, Zimt, Ingwer, Kurkuma
- Optional: 50 g Quittengelee und etwas gehackte Pistazien zum Bestreuen



Zubereitung

Für den Boden die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerdrücken bis Brösel entstanden sind. Die Butter in einem Topf mit der gehackten Schokolade schmelzen und die Brösel darin verrühren. Tipp: Mit 1 TL Lebkuchengewürz verfeinern.

Die Bröselmischung in die mit Backpapier ausgekleidete Kuchenform geben, verteilen und gut am Boden andrücken. Tipp: Dazu den Boden eines Trinkglases benutzen.

Den unteren Rand der Kuchenform außen mit Alufolie einwickeln, damit keine Feuchtigkeit während des späteren Wasserbads in die Form gelangen kann. Im Kühlschrank kühlen.

Für die Füllung 500 g Kürbiswürfel in einem kleinen Topf mit 200 ml Wasser 10 Minuten weichkochen. Dabei den Deckel aufsetzen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen und 10 Minuten ausdampfen lassen. Die Kürbiswürfel mit Frischkäse, Stärke, Zucker, Gewürzen, Ei und Eigelben gut mixen. Danach auf den Keksboden gießen.

Die Kuchenform aus dem Kühlschrank nehmen und in ein Backblech setzen. In das Backblech nun auch (ca. 1 cm hoch) kochendes Wasser gießen (Wasserbad).

Im vorgeheizten Backofen bei 120°C (Ober- und Unterhitze) ca. 45-50 Minuten backen.

Danach den Ofen ausschalten und den Kuchen noch 15 Minuten nachziehen lassen. Anschließend herausnehmen und den Kuchen komplett abkühlen lassen.

Tipp: Wer möchte kann den Kürbis-Käsekuchen mit einer dünnen Schicht Quittengelee (100 g) begießen, das vorher in einem Topf erwärmt wurde. Fest wird das Gelee, wenn zusätzlich noch 1-2 Blatt eingeweichte Gelatine zugegeben werden.