Pumpkin Cheesecake ? Kürbiskäsekuchen

Ein Käsekuchen geht immer oder?? Ich habe unzählige Rezepte für Käsekuchen in meinem Büchlein ? aber trotzdem reizt mich dann doch immer wieder etwas Neues auszuprobieren. Diesen Käsekuchen habe ich mal mit Kürbismus gebacken.

Ich hatte noch Kürbismus im Kühlschrank und das musste ich verbrauchen ?. Das Wochenende stand nun vor der Tür und ich hatte eigentlich vor, mal wieder einen leckeren Käsekuchen zu backen. Also warum nicht beides miteinander kombinieren, denn Kürbismus habe ja schon in verschiedenen Variationen ausprobiert.

Ich habe also erst einen ganz normalen Käsekuchenteig zusammengestellt und ihn schließlich in 2 Hälften geteilt. Eigentlich eher 1/3 zu 2/3 geteilt. Zur kleineren Hälfte habe ich dann das Kürbismus gemischt und schön mit frischem Ingwer und Zimt gewürzt.

Anschließend wird alles abwechselnd in den Mürbeteigboden geschichtet, also die Kürbismischung zuerst, dann die andere Mischung obendrauf ?. Zum Schluss alles noch ein bisschen marmorierten und dann ab in den Ofen ?

Der Geschmack ist wirklich außergewöhnlich ? denn die Kombination aus dem gewürzten, in Verbindung mit dem klassischen Teig ist einfach wunderbar ?

Na, neugierig geworden? Dann kommt hier das Rezept ??

Zutaten – 24er oder 26er Springform :

Mürbeteig:

200 g Mehl

1 Tl Backpulver

50 g Zucker

1 Ei

65 g weiche Butter

Käsekuchenteig:

1 kg Magerquark

350 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Vanillepudding Pulver

100 g sehr weiche Butter

6 Eier

1 El Mehl

1 Backpulver

Saft einer halben Zitrone

250 g Kürbismus : https://brea-food-and-home.de/kuerbismus

1 Tl geriebener frischer Ingwer oder gemahlener Ingwer

1 Tl Zimt

Butter und Mehl oder Backpapier für die Form

Zubereitung

– aus den obengenannten Zutaten einen Mürbeteig zubereiten, ausrollen und in die Form legen. Den Teig auch am Rand hochziehen

– mit einer Gabel mehrmals einstechen

– den Ofen auf 200°C Ober/Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen

– den Magerquark mit 300 g Zucker und Vanillezucker cremig rühren

– dann die Butter, Eier, das Vanillepudding Pulver, Mehl und Backpulver hinzufügen und kräftig aufschlagen

– die Teigmischung in 2 Hälften teilen. Die eine Hälfte sollte ein wenig mehr Teig beinhalteten, also 1/3 zu 2/3

– in die größere Teigmischung den Zitronensaft geben

– in die kleinere Teigmischung das Kürbismus unterziehen und mit dem restlichen Zucker, Zimt und Ingwer würzen

– zuerst die Kürbismischung auf den Mürbeteigboden geben und anschließend die andere Quarkmischung darüber verteilen

– anschließend alles mit einer Gabel ein wenig marmorieren

– im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen

– unbedingt eine Stäbchen Probe machen

– den fertigen Kuchen noch 10 Minuten im geöffneten Ofen ausdampfen lassen

– bei Bedarf mit ein wenig Puderzucker bestäuben und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤