



Kürbis Cheesecake mit Salzkaramell

Zutaten (für zwölf Portionen):

Cheesecake

160 g Butterkekse
100 g Butter, geschmolzen
400 g Frischkäse, Doppelrahm
400 g Hokkaido Kürbis
½ Orange, unbehandelt
150 g Zucker
3 Eier
1 Vanilleschote
Salz

Pumpkin Spice

Zimt, gemahlen
Ingwer, gemahlen
Muskatnuss, gemahlen
Piment, gemahlen
Nelke, gemahlen
Kardamom, gemahlen

Salzkaramell

150 g Zucker
80 ml Sahne
50 g Butter
Meersalzflöcken

Sowie

30 g Paranüsse
20 g Kürbiskerne, geröstet
Schlagsahne, optional

Zubereitung (60 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für den Boden Butterkekse mithilfe eines Mixers grob zerbröseln und mit geschmolzener Butter vermengen. Die Masse in eine Springform drücken und für mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Den Kürbis in Spalten schneiden, auf ein ausgelegtes Backblech geben und bei 180 Grad für circa 20 Minuten in den Ofen geben. Das Pumpkin Spice aus allen Gewürzen herstellen. Sobald der Kürbis weich ist, die Spalten fein pürieren.

Eine Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Frischkäse mit Zucker, Vanillemark und einer Prise Salz schaumig schlagen. Kürbispüree, Orangenabrieb und einen Esslöffel des Pumpkin Spice hinzufügen und verrühren. Währenddessen die Eier dazugeben und so lange mixen, bis eine glatte Masse entsteht. Auf den Keksboden geben und bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 55 Minuten backen. Abkühlen lassen und anschließend für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.



Für das Salzkaramell Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und karamellisieren, ohne zu rühren, bis er goldbraun ist (Achtung karamellisierter Zucker wird sehr heiß). Butter unterrühren und vorsichtig die Sahne einfließen lassen, gut verrühren. Abkühlen lassen und anschließend mit Meersalz abschmecken.

Den gekühlten Cheesecake mit Salzkaramell überziehen und mit grob gehackten Paranüssen toppen. Kleine Sahnehäubchen auf Kuchen geben und mit Kürbiskernen garnieren. Anschließend servieren.

Nährwerte pro Portion:

377 kcal – 20g Fett – 9 g Eiweiß – 41 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.