

Kürbis-Käsekuchen

Zeit gesamt
1h 5min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butterkekse	200 g
Butter	100 g
Hokkaidokürbis	200 g
Frischkäse, natur	600 g
Eier	4 St.
Zucker	100 g
Backpulver	2 TL
Vanille Zucker	1 Päckchen
Speisestärke	20 g
Muskatnuss, gemahlen	
Zimt	0.5 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten.
2. In den Mixbehälter Butterkekse geben und 8 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Butter zugeben und 4 Min./80 °C/Stufe 2 verrühren. Anschließend Masse in die vorbereitete Springform geben und leicht andrücken. Keksboden im Backofen für ca. 10 Min. backen.
3. Kürbis waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. In den Mixbehälter Kürbis und 200 ml Wasser geben und 20 Min./Stufe 1/100 °C dünsten.
4. Kürbis für 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Frischkäse, Eier, Zucker, Speisestärke, Backpulver, Vanillinzucker, 1 Prise Muskatnuss und Zimt zugeben und 10 Sek./Stufe 4 verrühren.
5. Kürbismasse auf den Keksboden streichen und ca. 30 Min. backen. Fertigen Kürbis-Käsekuchen im Ofen abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Anstatt Hokkaidokürbis kannst du auch Butternut- oder Muskatkürbis verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	201 kcal
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	12 g