



Kürbis-Käsekuchen mit Keksboden

Für den Keksboden
200 g Butterkekse
75 g Butter
etwas Butter für die Form

Für den Belag

400 g Kürbis
75 g Butter
750 g Quark
300 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Mehl
4 Eier
1 Prise Zimt
1 Prise Piment
1 Prise Muskat

1. Für den Boden Butterkekse klein mahlen. Butter im Topf zergehen lassen. Beides miteinander vermischen. Springform (Ø26cm) gut einfetten und die Keksmasse hineingeben. Mit einem Kochlöffel oder Glas leicht festdrücken.
2. Für die Füllung den Kürbis schneiden, die Kerne entfernen und die Kürbisstücke würfeln. In einen Topf mit 125 ml Wasser geben und etwa 10 Minuten köcheln bis der Kürbis sehr weich ist. Übrig gebliebenes Wasser abgießen. Kürbis mit einem Pürierstab fein pürieren.
3. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Butter mit dem Quark, Zucker, Vanillezucker und Mehl verrühren. Kürbispüree hinzugeben und verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Die Gewürze ebenfalls unterrühren. Die Masse auf den Keksboden geben und glatt streichen.
4. Kuchen im vorgeheizten Ofen 20 Minuten bei 180 Grad backen, dann den Ofen auf 150 Grad herunterstellen und den Kuchen weitere 45 Minuten fertig backen. Den Kuchen dann aus dem Ofen nehmen, direkt mit einem Messer zwischen Rand und Kuchen entlangfahren (damit der Kuchen nicht reißt). Jetzt vollständig auskühlen lassen.



Lasst es euch schmecken!