



## KÜRBIS-CHEESECAKE-SCHNITTEN

### Zutaten:

#### Boden & Streusel:

- 500g Dinkelmehl (Weizenmehl geht auch)
- 1 Pckg. Backpulver
- 300g kalte Butter
- 220g Zucker
- 3 EL Milch
- 4 TL Zimt
- Prise Muskat
- Optional: 1TL Kardamon

#### Kürbis-Füllung:

- 1 Hokkaido Kürbis
- 800 g Speisequark (20% Fett)
- 250 g Frischkäse
- 4 Eier
- 270 g Zucker
- 90 g Speisestärke
- 60 g flüssige Butter
- 2 TL Zimt
- Prise Muskat

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 45-50 min Backzeit

### So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Den Hokkaidokürbis waschen, entkernen und breite spalten schneiden. Diese auf ein Backpapier legen und für 15-20min in den Backofen geben, damit der Kürbis weich wird.
- 3 Dann den Boden & die Streusel zubereiten: die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und mit den restlichen Zutaten für den Boden in eine Rührschüssel geben. Kurz mit dem Knethaken vermengen, dann mit der Hand zu einem homogenen Teig kneten. Ca. 1/3 des Teiges beiseite legen, dieser wird später für die Streusel benötigt.
- 4 Eine eckige Backform mit Backpapier auslegen oder einen eckigen Backring auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Den Teig nun in groben Stücken verteilt die Form geben, gleichmäßig verteilen und festdrücken. Diesen mit ein Gabel einstechen und ca. 15min im vorgeheizten Backofen vorbacken.
- 5 Den weichen Kürbis mit Schale pürieren und gemeinsam mit dem Quark, den Eiern, dem Zucker, der Stärke und dem Frischkäse verrühren. Die Gewürze und die flüssige Butter zugeben und alles ein paar Minuten auf höchster Stufe cremig rühren. Vorsichtig auf den Boden gießen, keine Sorge die Masse wird fest.
- 6 Anschließend den beiseite gelegten Teig darüber streuseln, dafür diesen mit den Händen zerrupfen und verteilen.
- 7 Bei 180 Grad O/U für ca 45-50 min backen. Die Schnitten mind. 1h auskühlen und durchziehen lassen bevor man sie aus der Form nimmt und anschneidet.

