

REZEPT FÜR KÜRBIS-KÄSEKUCHEN MIT ZIMTSTREUSELN



KÜRBIS-KÄSEKUCHEN MIT ZIMTSTREUSELN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12 Stücke | 130 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 90 g SweetFamily Bio-Zucker
- 300 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 170 g weiche Butter
- 1 Eigelb

Für die Füllung:

- 250 g Kürbisfleisch (gegart und abgetropft)
- 250 g Magerquark
- 300 g Crème fraîche
- 80 g SweetFamily Bio-Zucker
- 2 Eier
- 50 ml Zitronensaft
- abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
- 30 g Speisestärke



3451

ZUBEREITUNG

387

Kcal

Pro Stück ca.

7.92

Gramm

Eiweiß

40.2

Gramm

Kohlenhydrate

21.4

Gramm

Fett

1. Teigzutaten zu einem krümeligen Teig verkneten. Gut die Hälfte als Boden in eine mit Backpapier belegte Springform (26 cm Ø) drücken. Mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 15-20 Minuten vorbacken. Herausnehmen und 15 Minuten abkühlen lassen.

2. Inzwischen Kürbisfleisch pürieren. Mit den restlichen Zutaten für die Füllung gründlich verrühren. Auf den vorgebackenen Boden gießen und restlichen Teig als Streusel darauf verteilen.

3. Kuchen im heißen Ofen bei gleicher Temperatur ca. 30 Minuten backen. Dann Oberfläche locker mit Alufolie oder Backpapier abdecken, Ofentemperatur auf 150 °C Ober-/Unterhitze reduzieren und ca. weitere 40 Minuten fertig backen, bis die Masse fest ist. Herausnehmen und auskühlen lassen.