



Menge 1 Springform (26 cm Ø)



Dauer bis zu 45 Minuten



Schwierigkeit leicht

## KÜRBIS-KÄSEKUCHEN

Der cremige Käsekuchen mit Kürbis im Belag und knusprig-würzigen Streuseln ist der Renner auf der herbstlichen Kaffeetafel!



### Zubereitung

1. Für das Kürbispüree Kürbis waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. 500 g Kürbis mit Wasser in einem Topf mit Deckel 10–15 Minuten weich kochen. Kürbis in einem Sieb abtropfen lassen, dann pürieren.
2. 300 g Mehl, Backpulver, Diamant Brauner Zucker, Vanillezucker, Salz, Gewürze und Ei in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zuerst mit dem Rührgerät (Kneithaken), dann mit den Händen zu Streuseln verkneten. 200 g der Streusel beiseite stellen. In den restlichen Teig 80 g Kürbispüree und 40 g Mehl unterrühren. Teig in eine mit Backpapier belegte Springform drücken, dabei einen Rand hochziehen.
3. Für die Füllung Frischkäse, Saure Sahne, Quark, restliches Kürbispüree, Diamant Brauner Zucker, Vanillezucker, Eier, Speisestärke, Zimt und Muskatnuss verrühren. Füllung vorsichtig (recht flüssig) auf den Teig gießen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 50 Minuten backen.
5. Streusel zügig auf dem Kuchen verteilen und weitere 30–40 Minuten backen.

### Zutaten

Für das Kürbispüree:

Ca. 500 g	Kürbis (vorbereitet gewogen; z. B. Hokkaido)
50 ml	Wasser

Für den Teig:

300 g	Mehl
½ Päckchen	Backpulver
150 g	Diamant Brauner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
½ TL	Zimt
½ TL	gem. Nelken
¼ TL	ger. Muskatnuss
¼ TL	gem. Ingwer
1	Ei (Größe M)
150 g	kalte Butter
40 g	Mehl

Für die Füllung:

400 g	Frischkäse
200 g	Saure Sahne
200 g	Quark (10 % Fett)
350 g	Kürbispüree
250 g	Diamant Brauner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
3	Eier (Größe M)
40 g	Speisestärke
½ TL	Zimt
¼ TL	ger. Muskatnuss



**Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.**