

London Cheesecake mit Kürbis Creme



Zubereitung

Boden herstellen: Guetzi im Blender grob zerkleinern, dann die Butter hinzufügen und nochmals mixen. Die Masse mit den Händen oder einem Löffel in eine Springform von 20 cm Durchmesser geben und mit den Fingern oder der Rückseite des Löffels auf Boden und Rand festdrücken. Im Kühlschrank fest werden lassen, ca. 30 Minuten.

Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen

Kürbis-Sauerrahm-Creme zubereiten: Den Frischkäse mit dem Handmixer sanft verrühren bis er glatt ist, dann den Zucker hinzufügen. Eier, Eigelbe, dann Vanille und Zitronensaft unterrühren. 3 Liter Wasser zum Kochen bringen.

Backform vorbereiten: Springform mit starker Alu-Folie umwickeln. Die Folie sollte gross genug sein, dass sie Boden und Seiten zusammen in einem Stück bedeckt. Eine zweite Folie der gleichen Grösse darüber wickeln. Die doppelt umwickelte Form in eine grosse Bratform stellen. Diese schützt den Cake beim Backen im Wasserbad vor der direkten Hitze des Wassers.

Backen: Die Frischkäse-Füllung in die gekühlte Springform geben. Dann kochendes Wasser 2/3 hoch in die Bratform giessen und Cheesecake im Ofen 50 Minuten garen. Er sollte sich fest anfühlen, aber nicht hart sein. Wichtig ist, dass beim Darübergiessen, die Kürbis-Creme auf der Oberfläche bleibt und nicht einsinkt. Dazu Sauerrahm, Kürbispüree, Zucker und Vanille verrühren und die Creme über den Cheesecake verteilen. Für weitere 10 Minuten in den Ofen stellen.

Auskühlen: Die Bratform aus dem Ofen nehmen, die Springform behutsam herausnehmen, aus der Folie packen und zum Abkühlen auf ein Gitter stellen. Wenn der Cheesecake vollständig abgekühlt ist, für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Servieren: 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Aus der Form lösen und den Kuchen vorsichtig mit einem heissen Messer zerteilen.

Zutaten für 8 Personen

- 150 Gramm Ingwer- oder Vollkornguetzi
- 80 g Butter, geschmolzen oder sehr weich
- 600 g Frischkäse (Philadelphia oder artisanal)
- 150 g Puderzucker
- 3 grosse Eier
- 3 grosse Eigelb
- 1½ EL Vanilleextrakt
- 1½ EL Zitronensaft

Kürbis Creme

- 100 ml Sauerrahm
- 100 g Kürbispüree (aus der Dose oder selbst gemacht)
- 1 EL Puderzucker
- ½ TL Vanilleextrakt