

Kürbiskuchen mit Käsekuchen-Swirl



Zutaten (für 4 Portionen)

FÜR DEN TEIG

- 450 g Hokkaidokürbis
- 3 Eier
- 250 g Zucker
- 125 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
- 350 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 1 TL gemahlener Ingwer

- Etwas frisch geriebene Muskatnuss
- ½ TL gemahlener Piment
- 1 TL Backpulver
- 100 ml Orangensaft

FÜR DEN KÄSEKUCHEN-SWIRL

- 400 g Quark
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 65 g Mehl

Nährwerte

Pro 100 Gramm

255 kcal
6 g Eiweiß
10 g Fett
36 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 50 Minuten zzgl. Backzeit ca. 60 Minuten Backzeit

Zubereitung

1. Für den Teig Kürbis waschen, putzen, von den Kernen befreien und würfeln. In kochendem Wasser 15 - 20 Minuten weich garen. Abgießen und gut abtropfen lassen.
2. Eier, Zucker und Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Mehl mit Gewürzen und Backpulver mischen und abwechselnd mit Orangensaft in die Eier-Mischung rühren. Kürbis fein stampfen oder pürieren und ebenfalls unter den Teig rühren.
3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 24 cm) am Boden mit etwas Backpapier auskleiden, den Rand einfetten.
4. Für den Käsekuchen-Swirl Quark, Eier, Zucker und Mehl glatt rühren.
5. Kürbis-Teig in die vorbereitete Form füllen und die Quarkmasse darübergeben. Mit einem kleinen Löffel anschließend durch den Teig rühren und kleine Swirls erzeugen. Im heißen Ofen 50 - 60 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.



REISER RÄT

Toppen Sie den Kuchen mit etwas Pekannuss-Karamellsoße. Dafür 80 g Pekannusskerne hacken. 125 g Zucker mit 50 g Butter und 100 g Sahne in einer Pfanne karamellisieren lassen. Nüsse und etwas Meersalz unterrühren und abkühlen lassen.

