



KÜRBIS KÄSEKUCHEN PUMPKIN CHEESECAKE

für eine 22er Backform / 8 inch baking pan

Zutaten Boden

150g Kekse (zB Ginger Snaps)
½ TL Zimt
60ml Butter, geschmolzen

Zutaten Füllung

850g Frischkäse
100g weißer Zucker
80g brauner Zucker
75ml Schlagsahne
1 TL Vanilleextrakt
3 große Eier
230g pürierter gekochter Hokkaido
1 TL Pumpkin Pie Spice ((entspricht ¼
TL Zimt, ¼ TL Muskatnuss, ¼ TL Nelke,
¼ TL Ingwer)

Zutaten Topping

300ml Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 EL Zucker

Ingredients Crust

1 ½ cups graham crackers or
ginger snaps
½ tsp cinnamon
¼ cup melted butter

Ingredients Filling

8oz cream cheese
½ white sugar
½ cup brown sugar
¼ cup whip cream
1 tsp vanilla extract
3 large eggs
1 cup pumpkin puree
1 tsp pumpkin pie spice

Zutaten Topping

1 ½ cups whip cream
1 tbsp cream stabilizer
1 tbsp sugar

Zubereitung Boden

1. die Kekse fein schreddern und mit dem Zimt und der geschmolzenen Butter vermischen
2. die Springform mit Backpapier auslegen und die Masse fest am Boden andrücken
3. bei 175°C Ober/Unterhitze für 10 min backen und danach ein wenig auskühlen lassen

Zubereitung Füllung

1. den Frischkäse mit Zucker schaumig schlagen
2. während des Schlagens Vanilleextrakt, Schlagsahne und nach und nach die Eier hinzugeben
3. ein Drittel der Masse in eine weitere Schüssel geben und mit dem Kürbispüree und Pumpkin Pie Spice verrühren
4. mit einer Kelle im Wechsel die helle Füllung und die Kürbisfüllung in die Springform geben, ggf. auch nochmal marmorieren
5. den Rand der Backform mit Alufolie umwickeln, auf ein Backblech stellen und in den Ofen geben
6. Wasser kochen und auf das Backblech gießen, bis die Backform circa 1.5 cm im Wasser steht
7. bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 60 min backen (der Kuchen darf in der Mitte noch leicht wabbelig sein, wenn er rauskommt, dennoch sollte er nicht vollständig flüssig sein)

Zubereitung Topping

1. die Schlagsahne mit Sahnesteif und Zucker fest schlagen und auf dem Kuchen verteilen
- + optional mit Zimt oder Pumpkin Pie Spice garnieren

Instructions Crust

- 1. Pulse cookies into crumbs, add cinnamon and melted butter**
- 2. line baking pan with parchment paper, and press mixture firmly into pan**
- 3. bake at 350°F for 10 min and let cool off slightly afterwards**

Instructions Filling

- 1. beat cream cheese and sugar until light and fluffy**
- 2. while beating add vanilla extract and whip cream and one egg at a time**
- 3. move one third of the mixture to another bowl and mix with pumpkin puree and pumpkin pie spice**
- 4. pour both fillings alternatingly into baking pan, maybe swirl a little and bake at 350° for about 60 min (it's okay if it is a little wobby still in the center but just make sure it's not too liquid)**

Instructions Topping

- 1. whip cream with stabilizer and sugar until firm and spread on top of cake**
- +optional garnish with cinnamon or pumpkin pie spice**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere [@lillys_cupcakery](#) und nutze das [#lillyscupcakery](#)

Also watch my Youtube Videos.

Show me your result on social media:
tag [@lillysgermanbakery](#) and use [#lillysgermanbakery](#)

