



Kürbis Cheesecake

⌚ 30–35 Min   

Zubereitung

- 1 Die gemahlene(n) Spekulatius, Zimt und geschmolzene Butter vermengen, die Mischung sollte krümelig sein. Drücke sie in eine Springform (18 cm Durchmesser) und lass sie im Kühlschrank fest werden.
- 2 Frischkäse, Kürbispüree, Puderzucker und Gewürze in eine Schüssel geben und auf mittlerer Stufe ca. 3 Minuten lang mixen. In einer anderen Schüssel das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Kürbis-Frischkäse-Mischung heben, bis eine glatte Masse entsteht.
- 3 Die Masse auf den Keksboden geben und glatt streichen. Den Cheesecake für mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
- 4 Mit Schlagsahne und Karamell servieren.

Zutaten für 12 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Boden

120 g	Spekulatius, gemahlen
55 g	Butter, geschmolzen
0.5 TL	♦ Zimt gemahlen

Für die Creme

350 g	Frischkäse, Zimmertemperatur
350 g	Kürbispüree
60 g	Puderzucker
1 TL	♦ Bourbon Vanillepaste
0.5 TL	♦ Ingwer gemahlen
0.5 TL	♦ Zimt gemahlen
200 ml	Schlagobers

