



# 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,<br>Zimmertemperatur |
| 350 g  | Kürbispüree                     |
| 60 g   | Puderzucker                     |
| 1 TL   | ♦ Bourbon Vanillepaste          |
| 0.5 TL | ♦ Ingwer gemahlen               |
| 0.5 TL | ♦ Zimt gemahlen                 |
| 200 ml | Schlagobers                     |

