

Hier und heute

Kürbis-Cheesecake mit Mini-Kürbissen

Theresa Knipschild zaubert einen Kürbis-Cheesecake mit Mini-Kürbissen aus Marzipan. Der schmeckt nicht nur zu Halloween und sieht toll aus.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine Spring- oder Tarteform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Boden

- 200 g Vollkornkekse
- 100 g Butter, geschmolzen
- ½ TL Zimt
- 2 Prisen Salz

Zutaten für die Füllung

- 600 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 250 g geschälter roher Kürbis z. B. Hokkaido oder Butternut
- 100 g braunen Zucker
- 3 Eier
- 200 g Saure Sahne
- 2 EL Speisestärke
- 1 TL Zimt
- ½ TL Muskatnuss
- ½ TL gemahlener Ingwer
- ½ TL Nelken, gemahlen
- Alternativ 2 TL Lebkuchengewürz

Topping

- 200 ml Schmand oder Saure Sahne

Kürbisse aus Marzipan

- 200 g Marzipanrohmasse
- Puderzucker
- Lebensmittelfarbe in z. B. Orange, Grün

Zubereitung

Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kürbis ggf. schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit Wasser, Zimt und Zucker weich kochen. Wasser abschütten und Kürbis pürieren. Abkühlen lassen.

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Kekse im Mixer oder in einem Beutel mit Hilfe eines Nudelholzes sehr fein zerbröseln. Mit Zimt und Salz mischen. Teig in die Springform drücken und kalt stellen.

Frischkäse mit Zucker cremig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Das Kürbispüree, saure Sahne, Stärke und die Gewürze unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Masse auf den Boden gießen und glatt streichen. Ungefähr 60 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Den Kuchen im Ofen abkühlen lassen. Dabei die Ofentür leicht öffnen, damit der Kuchen nicht reißt.

In der Zwischenzeit die Kürbisse aus Marzipan formen.

Hier und heute



Hierfür die Marzipanrohmasse mit circa 50 g Puderzucker verkneten. Etwa 180 g Marzipan davon abnehmen und mit etwas orangefarbener Lebensmittelfarbe verkneten, bis das Marzipan gleichmäßig eingefärbt ist. Ggf. Handschuhe anziehen. Die Farbe ist schwer abwaschbar. Das restliche Stück Marzipan für den Stiel braun oder grün einfärben. Falls die Masse klebt, mit etwas Puderzucker bestäuben. Nun kleine Kugeln rollen, z. B. Walnuss- oder Haselnussgröße, je nach gewünschter Kürbisgröße. Mit einem Zahnstocher, Buttermesser oder einem dickeren Faden rundherum sechs bis acht Rillen eindrücken wie bei einem echten Kürbis. Kürbisse leicht flach drücken, damit die Form natürlicher wirkt. Ein kleines Stück braun/grünes Marzipan zu einem kleinen Stiel formen. Oben etwas abflachen oder biegen, damit es natürlich aussieht. Mit einem Zahnstocher ein kleines Loch in die Oberseite des Kürbis' drücken und den Stiel einsetzen. Wer mag, kann kleine Ranken aus grünem Marzipan rollen und am Stiel anbringen. Mit etwas Kakaopulver vorsichtig „Schatten aufpinseln“. Mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel Schmandtupfen auf den Cheesecake setzen und mit den Marzipankürbissen garnieren.