



Kürbis-Käsekuchen

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

12 Stück

400 g	Hokkaidokürbis	200 g	Butterkekse
300 g	Zucker	150 g	Butter
4	Eier	750 g	Quark 20% Fett
1 Pck.	Vanillezucker	2 EL	Mehl (Typ 405)
1 TL	Kürbiskuchengewürz	1 TL	Salz
	Butter und Mehl für die Springform		

Zubereitung

1. Butterkekse in ein sauberes Küchentuch oder in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem schweren Gegenstand (z. B. eine Wasserflasche) zerkleinern.
2. Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und 75 g (die Hälfte) geschmolzene Butter zusammen mit Kekskrümeln zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Boden der Springform verteilen und etwas festdrücken.
3. Kürbis waschen, abtrocknen und halbieren. Kerne und Fasern entfernen und das Kürbisfleisch würfeln.
4. In einem Topf etwa 120 ml Wasser kochen und das Kürbisfleisch bei mittlerer Hitze darin ca. 10 Minuten weich kochen. Dann durch ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mit einem Pürierstab das Kürbisfleisch fein pürieren. Püree etwas abkühlen lassen.
5. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In der Zwischenzeit Eier aufschlagen und mit Quark, Zucker, Vanillezucker, Mehl, 1 TL Kürbiskuchengewürz, übriger geschmolzener Butter und eine Prise Salz mit dem Rührgerät verrühren. Das Kürbispüree unterrühren.
6. Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Dann die Hitze auf 150° reduzieren und weiter ca. 45 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit den Kuchen mit der Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht dunkel wird.
7. Nach dem Backen den Kuchen komplett abkühlen lassen und aus der Form lösen. Serviervorschlag: mit Sahne und Karamellsauce kannst Du den Kürbis-Käsekuchen noch verfeinern.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen**.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Kürbis-Käsekuchen

Stand 22.08.2023