

Kürbis-Cheesecake mit Swirl



300 g	Hokkaido-Kürbis
1 EL + etwas	Öl
	gem. Ingwer
90 g	Butter
200 g	braune Gewürzkekse (z. B. „Kemm’sche Kuchen“)
1 EL	Kakao
600 g	Doppelrahmfrischkäse
250 g	Magerquark
150 g	Zucker
25 g	Speisestärke
2	Eier (Gr. M)
150 g	Schlagsahne
1 EL	Zitronensaft
	Öl für die Form

Zubereitung

- 1 Kürbis waschen, entkernen, klein schneiden, mit 1 EL Öl und 1 TL Ingwer in einer Auflaufform mischen. Im heißen Ofen (E-Herd: 190 °C/Umluft: 170 °C) ca. 25 Minuten backen.
- 2 Für den Boden Butter schmelzen. Kekse in einen Gefrierbeutel füllen. Mit der Teigrolle darüberfahren, bis sie fein zerkrümelt sind. Mit Butter und Kakao mischen und in einer geölten quadratischen Springform (24 x 24 cm) zu einem Boden andrücken. Kalt stellen.
- 3 Für die Füllung Frischkäse, Quark, Zucker und Stärke mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. 1 Ei trennen. Eiweiß, Ei, Sahne und Zitronensaft unterrühren. Gegarten Kürbis pürieren. Mit Eigelb und 1 EL Käsemasse verrühren. Weiße Käsemasse auf dem Keksbody verteilen. Kürbiscreme in Klecksen daraufgeben und einstrudeln. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 160 °C/Umluft: 140 °C) 40–45 Minuten backen, dabei eine ofenfeste Schale mit heißem Wasser auf Ofenboden stellen.
- 4 Cheesecake im ausgeschalteten Ofen ca. 10 Minuten ruhen lassen. Herausnehmen, auskühlen lassen und ca. 1 Stunde bis zum Servieren kalt stellen.