Rezept für Schneller Kürbis-Käsekuchen ohne Boden

Für 8 Personen

Zubereitungszeit: 120 min

Für eine Tortenform mit 26 cm Durchmesser

Zutaten:

- 25 g RIEPER Doppelgriffiges Weizenmehl Type 0
- 120 g Zucker
- 3 Eier
- 500 g Topfen
- 250 g Frischkäse
- 350 Kürbispüree Hokkaido oder Butternuss
- 1 TL Zimt

Zubereitung:

Eine Kuchenform fetten und den Ofen auf 175°C vorheizen. Die Eier trennen, das Eiweiß aufschlagen und in einer separaten Schüssel alle weiteren Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß unterheben und die Masse in die Kuchenform füllen. Auf mittlerer Schiene in den Backofen geben und solange backen, bis der Kuchen goldbraun und in der Mitte nicht mehr flüssig ist. Kuchen auskühlen lassen und für mindestens eine Stunde kaltstellen.

Zubereitung Kürbispüree:
Den Kürbis im Backofen oder in einem Topf solange garen, bis er komplett weich ist. Anschließend mit sehr wenig Wasser pürieren.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 50-60 Min. bei 175°C
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.