

Veganer Kürbis-Cheesecake mit Streuseln

Zutaten für den Streusel:

- 140 g Mehl
- 100 g feine Haferflocken
- 50 g geröstete Kürbiskerne
- 120 g brauner Zucker
- 0.5 TL Zimt
- 120 g Margarine
- 3 Prisen Fleur de sel

Kürbiskerne und Mehl mischen und in einem Mixer oder Blender grob zermahlen. Mit den restlichen Zutaten mischen und mit den Händen zu Streuseln verkneten. 30 Minuten kaltstellen.

Zutaten für die Füllung:

- 300 g veganer Frischkäseersatz
- 300 g veganer Quarkersatz
- 70 g Zucker
- 3 EL Speisestärke
- 0.5 Bio-Orange
- 0.5 TL Zimt oder Lebkuchengewürz
- etwas geriebene Muskatnuss
- 1 Stück (etwa 1 cm) Ingwer
- 200 g Hokkaido-Kürbis

Kürbis schälen, in Stücke schneiden und in etwas Wasser mit etwas Zimt weichkochen. Das Wasser abgießen und das Kürbisfleisch gut zerdrücken. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Einen Springformboden (26 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen und in den Ring klemmen. Den Rand mit etwas Margarine bestreichen. Zwei Drittel der Streusel gründlich in die Form drücken. Die restlichen Streusel wieder kaltstellen.

Frischkäseersatz glattrühren und mit Quarkersatz, Zucker und Stärke verrühren. Die Orange gut abwaschen und die Hälfte der Schale abreiben. Ingwer schälen und ebenfalls reiben. Beides mit Zimt oder Lebkuchengewürz zur Creme geben und verrühren.

Die Hälfte der Füllung auf den Bröselboden geben und gleichmäßig verteilen. Die andere Hälfte mit dem Kürbispüree mischen und auf die Creme-Schicht geben. Die restlichen Streusel auf dem Kuchen verteilen.

Bei 180 Grad etwa 40-50 Minuten backen. Warm oder kalt servieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 09.12.2023

Koch/Köchin: Theresa Knipschild

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen