

Kürbis-Käsekuchen mit Zimtstreuseln

Ergibt: 16 Stücke

Zutaten:

Teig:

250 g Kürbispüree
2 Eier, Größe L
120 g Erythrit
80 g Butter
120 ml Milch, 1,5 % Fett
260 g Dinkelmehl
1 TL Natron
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Zimt, gemahlen
½ TL Nelken, gemahlen
½ TL Ingwer, gemahlen
1 Prise Muskat, gemahlen
1 Prise Piment, gemahlen

Quarkmasse:

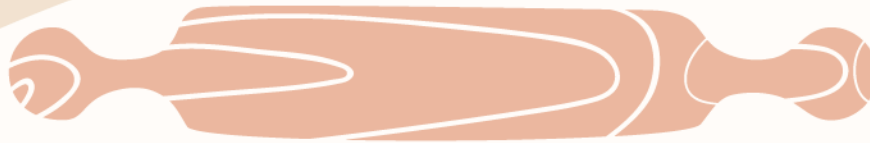
250 g Magerquark
250 g Frischkäse bis 0,5 % Fett
2 Eier
100 g Erythrit
1 P Vanillepuddingpulver
1 TL Vanilleextrakt

Streusel:

70 g Dinkelmehl
70 g Haferflocken
60 g Erythrit, braun
½ TL Zimt
70 g Butter, kalt

Zubereitung:

1. Für den Teig zunächst das Kürbispüree herstellen. Dazu einen Hokkaido waschen (wenn gewünscht, schälen, muss man aber bei Hokkaido nicht), halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In heißem Wasser weich kochen und dann pürieren. 250 g Püree für den Kuchen verwenden. (Das restliche Püree hält sich in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank bis zu 1 Woche und kann z. B. wunderbar zu einer Kürbissuppe verarbeitet werden.)
2. Die Eier mit dem Erythrit schaumig rühren. Das Kürbispüree, die weiche Butter und die Milch dazugeben und gut miteinander verrühren.
3. Während dies rührt, das Mehl mit dem Natron, Backpulver, Salz und den Gewürzen in einer Schüssel miteinander vermischen.



4. Dann die trockenen Zutaten unter die feuchten heben und so lange verrühren, bis ein lockerer Teig entsteht.
5. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 26er Springform mit Backpapier auslegen.
6. Den Teig in die Form füllen.
7. Für die Quarkmasse den Quark mit dem Frischkäse und den Eiern gut verrühren. Dann den Erythrit, das Vanillepuddingpulver und das Vanilleextrakt gut unterrühren. Die Masse auf den Boden streichen.
8. Für die Streusel alle Zutaten mit der Hand miteinander verkneten und die Streusel über die Quarkmasse bröseln.
9. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen gut 60 Minuten backen, dann den Backofen ausschalten, einen Holzlöffel in die Backofentür stecken und den Kuchen langsam auskühlen lassen.

Tipp:

Wer die Gewürze für den Teig nicht einzeln im Haus hat, kann alternativ auch Pumpkin-Spice verwenden, und auch Lebkuchengewürz passt super.

