Kleiner Kürbis-Topfenkuchen

Das Rezept vom kleinen Kürbis-Topfenkuchen versüßt garantiert die regnerische Herbstzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 18 cm)

Für den Boden

100 g	Butterkekse
40 g	Butter (geschmolzen)
1 Prise	Zimt (oder nach Belieben)

Für die Topfencreme

200 g	Hokkaidokürbise
35 g	Butter (weich)
370 g	Topfen
150 g	Zucker
0.5 Packungen	Vanillezucker
1 EL	Vanillepuddingpulver (leicht gehäuft)
2 Stk.	Eier
1 Prise	Zimt
1 Prise	Muskat

Zubereitung

1. Für den kleinen **Kürbis-Topfenkuchen** zuerst den Kürbis waschen, halbieren, die Kerne und Fasern entfernen und ca. 200 g Kürbis in Würfel schneiden.

2. Diese nun auf einen Teller geben (Mikrowellengeeignet), 2 Esslöffel Wasser hinzufügen und den Kürbis abgedeckt, bei ca. 800 Watt, ca. 5 Minuten weich garen. Anschließend abkühlen lassen. Derweil den Boden einer Springform (ca. 18 cm) mit Backpapier auslegen und den Ring dünn ausfetten.

3. Nun die Butter zum Schmelzen bringen und ebenfalls etwas abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit die Butterkekse in einen Beutel geben und mit einem schweren Gegenstand zu Bröseln verarbeiten.

5. Jetzt die Keksbrösel zusammen mit dem Zimt in eine Schüssel geben, die geschmolzene Butter hinzufügen und alles gründlich miteinander verrühren.

6. Dann die Masse in die Springform geben und mit einem flachen Gegenstand fest andrücken. Die Form nun bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

7. Als nächstes die weichen Kürbisstücke mit einem Pürierstab sehr fein pürieren.

8. Nun die weiche Butter, den Zucker, den Vanillezucker, das Vanillepuddingpulver, den Zimt und Muskat in eine Schüssel geben und cremig verrühren. Parallel vielleicht schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

9. Jetzt das Kürbispüree und die Eier unterrühren.

10. Danach den Topfen unterrühren.

11. Dann die Masse in die Springform geben, glatt streichen und im Ofen vorerst ca. 15 Minuten backen. Danach die Temperatur auf ca. 150 °C reduzieren und weitere ca. 35 Minuten backen. Den fertigen Kuchen bis zum Verzehr auskühlen lassen.

Tipp

Wer sich beim kleinen Kürbis-Topfenkuchen einen Arbeitsschritt ersparen möchte, der kann auch fertiges Kürbispüree verwenden.