

Kürbis-Käsekuchen im Glas

Mit dem Rezept für Kürbis-Käsekuchen im Glas lässt sich eine feine Leckerei zubereiten, die die Herzen von Kürbisliebhabern mit Sicherheit höher schlagen lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

Für die Kruste

10 Stk.	Crackers
4 EL	Butter (geschmolzen)
2 EL	Zucker
2 EL	Zucker (braunen)

Für die Füllung

200 g	Frischkäse
1 Stk.	Kürbis (Hokkaido)
1 Schuss	Milch
1 Prise	Muskatnuss
3 TL	Kürbiskuchengewürz
30 g	Puddingpulver (mit Käsegeschmack)
400 ml	Kondensmilch
350 g	Schlagobers

Zubereitung

1. Für den Kürbis-Käsekuchen im Glas als erstes die Cracker mit den Fingern in eine Schüssel bröseln. Dann die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen, anschließend zu den Krümeln in die Schüssel geben. Zucker, braunen Zucker zugeben und alles miteinander verrühren. Die Masse nun in Dessertgläser füllen und kaltstellen.

2. Währenddessen einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Kürbis schälen, in kleine Stücke schneiden und in das kochende Wasser geben. Den Kürbis bei mittlerer Hitze für etwa 20 Minuten weich kochen lassen. Nun das Wasser abgießen und den Kürbis mit einem Stabmixer pürieren. Mit Muskatnuss abschmecken, gegebenenfalls etwas Milch dazugeben und verrühren bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Jetzt den Pudding nach Packungsbeilage zubereiten und abkühlen lassen.
3. Als nächstes den Frischkäse in eine Schüssel geben, mit einem Handrührgerät auf mittlerer Stufe schlagen, bis die Masse schön cremig ist. Anschließend das Kürbispüree zugeben und auf niedrigster Stufeiterrühren. Danach das Kürbiskuchengewürz und den Pudding zugeben,iterrühren, bis alles gut miteinander verbunden ist. Als letztes, die gesüßte Kondensmilch in die Masse einrühren. Die Masse dann ebenfalls für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
4. Nun die Gläser und die Kürbismasse aus dem Kühlschrank nehmen. Die Kürbismasse in einen Spritzbeutel füllen und auf die Masse in den Gläsern drücken. Gleich servieren.

Tipp

Der Kürbis-Käsekuchen im Glas schmeckt auch mit einer extra Schicht Schlagobers als letzte Schicht besonders gut. Dies verleiht dem Gericht noch eine zusätzlich feine Note.