

# Kürbis-Käsekuchen mit feinem Karamell-Nuss-Crunch

Gesamtzeit **90 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit 70 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**2775 kJ / 663 kcal**

Fett: **49 g** Eiweiß: **15 g**  
Kohlenhydrate: **38 g**

## ZUTATEN

**8 Portion(en)**

### Für den Boden

**150 g** Vollkornkekse  
**30 g** Butter, zerlassen  
**1 TL** Orangenschale

### Für die Füllung

**100 g** weiße Schokolade  
**40 g** Butter  
**700 g** Hüttenkäse  
**3** Eier  
**150 g** Kürbispüree  
**2 EL** getrocknete Cranberries

### Für das Karamell

**100 g** Zucker  
**1 EL** Butter  
**200 g** Schlagsahne  
**1 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce

### Außerdem

**100 g** Haselnüsse

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**150 g** Vollkornkekse - **30 g** Butter, zerlassen - **1 TL** Orange, die Schale davon  
Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die zerkleinerten Kekse mit zerlassener Butter und abgeriebener Orangenschale vermischen. Anschließend die Mischung in eine mit Backpapier ausgelegte Backform drücken, 10 Minuten backen und zum Abkühlen beiseite stellen.

### Schritt 2

**100 g** weiße Schokolade - **40 g** Butter - **700 g** glatter Hüttenkäse - **3** Eier - **150 g** Kürbispüree  
Schokolade und Butter zusammen im Wasserbad schmelzen. Zum Abkühlen beiseite stellen. Den Hüttenkäse mit den Eiern und dem Kürbispüree vermischen.

### Schritt 3

**2 EL** getrocknete Cranberries  
Die geschmolzene Schokolade mit Butter und getrockneten Cranberries zum Hüttenkäse geben. Die Zutaten gründlich mischen und auf den vorgebackenen Keksboden geben. 1 Stunde bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen. Im Ofen bei leicht geöffneter Ofentür abkühlen lassen.

### Schritt 4

**100 g** Zucker - **1 EL** Butter - **200 g** Schlagsahne - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
Den Zucker gleichmäßig in einer beschichteten Pfanne verteilen und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen (nicht umrühren!). Die Butter dazugeben und mit einem Silikonschneebesen kräftig

verrühren. Unter ständigem Rühren nach und nach Sahne und Kikkoman Sojasauce hinzufügen. 2-3 Minuten kochen, bis alles eindickt.

#### **Schritt 5**

**100 g** Haselnüsse

Das Karamell über den abgekühlten Käsekuchen gießen und mit Haselnüssen dekorieren.