

Kürbis-Käsekuchen mit feinem Karamell-Nuss-Crunch

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

Nährwertangaben (pro Portion):
2.775 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.