


Pumpkin Spice Cheesecake

etwa 12 - 16 Stücke

 gelingt leicht bis zu 40 Min.**Zutaten:****Boden:**

1 Pck. Lotus® Karamellgebäck oder
Petit Beurre®-Guetzli
100 g Butter, geschmolzen

Teig:

650 g Philadelphia® (Doppelrahm-
Frischkäse)
50 g Crème fraîche
400 g Kürbispüree oder Baby-
Kürbisbrei
4 Eier
160 g Zucker weiss
100 g Rohrzucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
2 EL Mehl
2 TL Lebkuchengewürz
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
½ TL Zimt
¼ TL Salz

Garnitur:

Dr. Oetker Dessert Sauce Caramel

1 Vorbereiten:

Den Backofen vorheizen. Eine Springform von D 24 cm mit Dr. Oetker Backspray einfetten.

2 Für den Boden:

Guetzli in der Küchenmaschine oder in einem Plastikbeutel zerkleinern, sodass eine feinsandige Masse entsteht. Mit der geschmolzenen Butter vermengen. Mithilfe eines Löffels auf dem Boden einer Springform gleichmässig andrücken. In den Kühlschrank stellen.

3 Für den Teig:

In einer grossen Schüssel alle Zutaten für den Teig vermischen und mit dem Mixer ca. 3 Minuten aufschlagen. Die Masse auf den Keksteigboden geben und in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 75 Min. backen.

Ober-/Unterhitze 180 °C**Heißluft 160 °C****Rille: in der Mitte des Backofens****Backzeit: etwa 75 Minuten**

Den Kuchen abkühlen lassen und während mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren mit der Caramelsauce beträufeln.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Kürbispüree kann gut vorbereitet und einige Tage im Kühlschrank oder im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Zubereitung: Kürbiswürfel kurz in wenig Wasser dünsten, Wasser abschütten, Kürbis pürieren und abkühlen lassen.
- Um zu vermeiden, dass der Cheesecake beim Backen Risse bildet, auf einem Gitter, über einem mit Wasser gefüllten Backblech, backen. Nach der Backzeit im geöffneten Ofen auskühlen lassen!