



# KÜRBIS-STREUSEL-KUCHEN MIT CHEESECAKE-SWIRL



Für einen Kastenkuchen

## FÜR DIE CHEESECAKE-FÜLLUNG:

200 g Frischkäse  
50 g weiche Butter  
100 g Zucker  
1 Ei (Größe L)  
2 EL Maisstärke

## FÜR DIE STREUSEL:

60 g Butter  
140 g Mehl  
60 g Zucker  
1/2 TL Zimt  
1 Prise Salz

## FÜR DEN TEIG:

300 g Kürbis (z.B. Hokkaido)  
3 Eier (Größe L)  
200 g Zucker  
180 ml Pflanzenöl  
350 g Mehl  
2 TL Weinstein-Backpulver  
1 TL Zimt  
1/2 L gemahlener Ingwer  
1/8 TL gemahlene Nelken  
1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG

Für die Cheesecake-Füllung alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen vermengen. Kühl stellen.

Für die Streusel die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Mehl, Zucker, Zimt und Salz vermengen, Butter dazugeben und zu Streuseln verarbeiten. Ebenfalls kühl stellen.

Den Backofen auf 160 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Eine Kastenform (ca. 30 cm Länge) einfetten und mit Mehl austreuen.

Für den Kuchenteig den Kürbis eventuell schälen und fein raspeln. Eier, Zucker und Öl mit dem Schneebesenaufsatz der Küchenmaschine 3-4 Minuten cremig schlagen. Alle trockenen Zutaten mischen und mit der Eier-Zucker-Masse verrühren. Kürbisraspel dazugeben und so lange untermengen, bis ein homogener Teig entsteht. Ca. die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Form geben. Cheesecake-Füllung mit einem Löffel darauf verteilen, dabei einen etwa 1 cm breiten Abstand zur Backform lassen. Mit dem restlichen Teig abdecken und die Streusel auf dem Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten 60-70 Minuten backen. Abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.