KIKKOMAN

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	unbehandelte Orange (für die Zesten)

Für die Füllung

100 g	weiße Schokolade
40 g	Butter
700 g	Doppelrahm-Frischkäse
3	Eier
150 g	Kürbispüree
2 EL	getrocknete Cranberries

Für das Karamell

100 g	Zucker
1 EL	Butter
200 g	Schlagobers
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Außerdem

100 g	Haselnüsse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

150 g Vollkornkekse - **30 g** Butter, zerlassen - **1 TL** Orangenzesten
Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die zerkleinerten Kekse mit zerlassener Butter und frischen Orangenzesten 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** Doppelrahm-Frischkäse - **3** Eier - **150 g** Kürbispüree
Schokolade und Butter zusammen im Wasserbad schmelzen und zum Abkühlen beiseite stellen. Den Frischkäse mit den Eiern und dem Kürbispüree vermischen.

Schritt 3

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

Schritt 4

100 g Kristallzucker - **1 EL** Butter - **200 ml** Schlagobers - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Den Zucker gleichmäßig in einer beschichteten Pfanne verteilen und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen (nicht umrühren!). Die Butter hinzufügen

und mit einem Silikonbesen kräftig verrühren. Unter ständigem Rühren nach und nach Schlagobers 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.