

# 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** Orangenzenen

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die zerkleinerten Kekse mit zerlassener Butter und frischen Orangenzenen 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 gebaute 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.