Monika Nagls Rezept: Kürbis-Cheesecake-Brownie

Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

Kürbispüree

1. Einen kleinen Hokkaido in Stücke schneiden und im Ofen bei 200° Ober-Unterhitze ca. 20 min weich garen. Abkühlen lassen und pürieren.

Brownie

1. Butter mit Zartbitterschokolade vorsichtig im Topf schmelzen und abkühlen lassen. Zucker mit dem Ei, Vanillepaste und Salz cremig rühren. Die abgekühlte Schokomasse unterrühren. Mehl und Backkakao unterziehen. In die mit Backpapier ausgelegte Form füllen, gleichmäßig verstreichen und zur Seite stellen.

Käsemasse

1. Mascarpone mit Zucker und Vanillepaste glatt rühren. Danach die Eier einrühren. Zuletzt den Frischkäse unterrühren.
2. Die Hälfte der Käsemasse auf den Brownieteig geben und gleichmäßig verteilen
3. Kürbispüree mit der restlichen Käsemasse verrühren und über den Kuchen geben.
4. Den Kuchen bei 165° Ober-Unterhitze ca. 1 Std. backen. Danach aus dem Ofen holen und komplett abkühlen lassen.

Zutaten

Kürbispüree:

- 1 kleiner Hokkaidokürbis (ca. 200 g)

Brownie:

- 130 g GOLDSTEIG Butter
- 180 g Zartbitterschokolade
- 110 g Zucker
- 2 Ei
- 2 TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 80 g Mehl
- 50 g Backkakao

Käsemasse:

- 500 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 2 TL Vanillepaste
- 150 g Frischkäse