

Zutaten:

Schokoladen Mürbeteig

- 125g weiche Butter
- 85g Zucker
- 1 Ei
- 200g Mehl
- 40g Backkakao
- 5g Pumpkin Spice
- 1 Prise Salz

Käsekuchen Masse

- 100g Zucker
- 100g Mehl
- 4 Eier
- 50g flüssige Butter
- 600g Quark
- 150g geschlagene Sahne
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Vanille
- Saft einer halben Zitrone

Pumpkin Spice Masse

- 300g Quark
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Backkakao
- 50g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Teelöffel Pumpkin Spice



Herstellung:

- Als Erstes wird der Mürbeteig hergestellt, da dieser mindestens 1 Stunde kaltgestellt werden sollte.
- In einer Schüssel werden Mehl, Kakao und die Gewürze vermischt. Danach formt man mit der Handfläche eine Vertiefung in die Mitte. Die weiche Butter in kleinen Flocken außen herum verteilen und das Ei in die Vertiefung geben. Von dort aus beginnend werden nun alle Zutaten gleichmäßig zu einem Teig verknetet. Dann wird der Teig in Folie eingepackt und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank gelegt.
- Eine Springform mit einem 26cm Durchmesser gut einfetten.
- Nachdem der Teig durchgekühlt ist, wird er mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche auf ca. 0,5 cm ausgerollt und in die Form gegeben.
- Den überschüssigen Teig am Rand mit einem scharfen Messer abschneiden.
- Mit einer Kuchengabel den Boden einstechen, damit beim Backen keine Luftblasen entstehen können.
- Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

Käsekuchen Masse

- Mehl, Zucker, Eier und Gewürze vermischen. Danach die flüssige (nicht mehr heiße) Butter hinzu geben. Den Quark unterrühren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
- Die Käsekuchenmasse gleichmäßig in der Springform verteilen.

Pumpkin Spice Masse

- Alle Zutaten gut miteinander verrühren. In einen Spritzbeutel geben und spiralförmig auf dem Käsekuchen verteilen. Mit der Springform leicht auf der Arbeitsfläche klopfen, sodass sich die Massen etwas setzen können.

Backen

- Den Pumpkin Spice Cheesecake bei 180°C backen. Nach ca. 40 Minuten, wenn der Käsekuchen bereits aufgegangen ist, wird der Käsekuchen für ca. 5 Minuten aus dem Backofen genommen. In dieser Zeit kann er sich etwas setzen. Dies verhindert das spätere Zusammenfallen des Cheesecakes. Nach der kleinen Pause kommt der Kuchen für weitere 20 Minuten in den Backofen.
- Der Pumpkin Spice Cheesecake sollte an der hellen Masse eine hellbraune Farbe haben.
- Wenn der Cheesecake etwas abgekühlt ist, kann er aus der Form genommen werden, sollte aber weiterhin auf einem Rost auskühlen.