

CHEESECAKE

mit Kürbis

ZUTATEN

(Für 6 Pers.)

60 g Sandplätzchen
50 g Butter
3 große Bio-Eier
500 g ungesalzener Ricotta
125 g Frischkäse
400 g Kürbispüree
100 g brauner Zucker
1 TL 4 épices

ZUBEREITUNG

1. Die Plätzchen zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter vermischen.
2. Eine 24-26 cm große Backform einfetten und mit der Mischung aus Plätzchen und Butter bedecken.
3. Den Ricotta mit dem Frischkäse, den Eiern, dem Kürbispüree, dem „4 épices“ und braunem Zucker mixen. Auf dem Teigboden verteilen.
4. Für 30-35 Minuten bei 180 °C backen.
5. Abkühlen lassen und danach für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank lassen.

Die Gewürzmischung selber machen: weißen Pfeffer + getrockneten Ingwer + Muskat + Gewürznelken zerstoßen.

DER WEIN TIPP



Rivesaltes Vin Doux 2012
Domaine Boucabeille
Languedoc Roussillon, Frankreich

Ein Vin Doux Naturel mit voller, niemals klebriger Süße, der sehr gut zu diesem Cheesecake passt!



Eine Wein-und-Speisen-Kombination von

Mehr Rezepte unter www.vivolovin.de

VIVO LO VIN
reine Weine