

# Kürbis-Quarkkuchen mit feinem Caramell-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** Vollkornguetzli  
**30 g** Butter, zerlassen  
**1 TL** Orange, die Zesten davon

### Für die Füllung

**100 g** weisse Schokolade  
**40 g** Butter  
**700 g** Quark  
**3** Eier  
**150 g** Kürbispüree  
**2 EL** getrocknete Cranberries

### Für das Caramell

**100 g** Zucker  
**1 EL** Butter  
**200 g** Schlagrahm  
**1 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce

### Ausserdem

**100 g** Haselnüsse

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**150 g** Vollkornguetzli - **30 g** Butter, zerlassen - **1 TL** Orange, die Zesten davon  
Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die zerkleinerten Guetzli mit zerlassener Butter und abgeriebener Orangenschale vermischen. Anschliessend die Mischung in eine mit Backpapier ausgelegte Backform drücken, 10 Minuten backen und zum Abkühlen beiseitestellen.

### Schritt 2

**100 g** weisse Schokolade - **40 g** Butter - **700 g** Quark - **3** Eier - **150 g** Kürbispüree  
Schokolade und Butter zusammen im Wasserbad schmelzen. Zum Abkühlen beiseitestellen. Den Quark mit den Eiern und dem Kürbispüree vermischen.

### Schritt 3

**2 EL** getrocknete Cranberries  
Die geschmolzene Schokolade mit Butter und getrockneten Cranberries zum Quark geben. Die Zutaten gründlich mischen und auf den vorgebackenen Guetzliboden geben. 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 g** Schlagrahm - **1 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
Den Zucker gleichmässig in einer beschichteten Pfanne verteilen und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen (nicht umrühren!). Die Butter dazugeben und mit einem Silikonbesen kräftig verrühren.

Unter ständigem Rühren nach und nach Rahm und Kikkoman Sojasauce hinzufügen. 2-3 Minuten kochen, bis alles eindickt.

#### **Schritt 5**

**100 g** Haselnüsse

Das Caramell über den abgekühlten Quarkkuchen giessen und mit Haselnüssen dekorieren.