



# Kürbis-Cheesecake-Brownies



Am Vortag vorbereiten

**Vorbereitungszeit: 10 Minuten + 10–15 Minuten Garzeit**  
**Zubereitungszeit: 25 Minuten + 45–50 Minuten Backzeit**  
**+ Kühlzeit über Nacht**

## Zutaten für 12 Stück

### Kürbispüree

½ Hokkaido-Kürbis (ca. 600 g),  
entkernt, gewürfelt (ergibt  
430 g Kürbispüree, die für die-  
ses Rezept benötigt werden)

### Kürbis-Brownieteig

Kokosöl oder vegane Butter  
125 g Weizenmehl Type 405 oder  
Dinkelmehl Type 630 (oder  
glutenfreies Mehl)  
3 EL Kakaopulver (20 g)  
1 TL Backpulver  
1 TL gemahlener Zimt  
(oder Kürbisgewürz)  
1 Prise Salz  
100 g Rohrohrzucker  
(oder anderer Zucker)  
60 ml Pflanzenöl (z. B. Raps- oder  
Sonnenblumenöl)  
80 ml gebrühter kalter Kaffee  
(oder ungesüßte Pflanzenmilch;  
optional bei Bedarf)

### Kürbis-Cheesecake

250 g zimmerwarmer veganer  
Frischkäse  
60 g Rohrohrzucker  
(oder anderer Zucker)

**Kürbispüree** ① Die **Kürbiswürfel** mit etwas Wasser in einen Topf geben und 10–15 Minuten weich garen. Anschließend das Kochwasser abgießen und den Kürbis kurz ausdampfen lassen, sodass restliche Flüssigkeit entweichen kann. Danach pürieren und abkühlen lassen.

**Kürbis-Brownieteig** ① Inzwischen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform leicht **ein fetten** und so mit Backpapier auslegen, dass es an den Seiten etwas übersteht (damit man die Brownies später ganz leicht herausheben kann). ② **Mehl, Kakaopulver, Backpulver** und **Zimt** in eine Rührschüssel sieben. Dann **Salz** und **Zucker** hinzugeben und alles vermischen. ③ In einem Messbecher 180 g Kürbispüree mit **Öl** und **Kaffee** (oder **Pflanzenmilch**) verrühren. ④ Nun die Kürbispüreeemischung zu den trockenen Zutaten geben und alles kurz zu einem Teig verrühren. (Der Teig sollte relativ dick, aber dennoch flüssig genug zum Gießen sein. Bei Bedarf kann man noch etwas Flüssigkeit hinzugeben.)

**Kürbis-Cheesecake** ① Alle **Zutaten** für die Cheesecake-Schicht mit 250 g Kürbispüree in ein Rührgefäß geben und mit dem elektrischen Handrührgerät cremig mixen.

**Schichten und backen** ① Zuerst zwei Drittel von dem Brownieteig in die vorbereitete Backform geben und gleichmäßig verteilen, sodass der Boden gut bedeckt ist. Dann die Cheesecake-Masse vorsichtig darauflöffeln und verteilen. Zuletzt den restlichen Brownieteig löffelweise darauf verteilen und anschließend vorsichtig an der Form rütteln, sodass sich der Teig gleichmäßig verteilt. Mit einem Holzspieß oder Spatel durch den Teig ziehen, damit eine Marmorierung entsteht, und optional die

Fortsetzung auf Folgeseite ➤

Fortsetzung

## Kürbis-Cheesecake-Brownies

- 2 EL Speisestärke (oder Vanille-Puddingpulver)
- 1 TL gemahlener Zimt (oder Kürbisgewürz)
- 1 Prise gemahlene Bourbon-Vanille (optional)

### Topping (optional)

60 g vegane Schoko-Drops

### Außerdem

rechteckige (18 × 23 cm) oder quadratische Backform (21 × 21 cm) oder eine ähnliche Größe

Nährwerte pro Stück: 224 kcal  
(F 12 g · KH 27 g · EW 3 g)  
optional glutenfrei (mit glutenfreiem Mehl)

**Schoko-Drops** darüberstreuen. **2** Im vorgeheizten Ofen 45–50 Minuten backen (wer die Brownies weniger saftig haben möchte, kann die Backzeit um 10–15 Minuten verlängern). **3** Anschließend vollständig in der Form abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag vorsichtig mithilfe des überstehenden Backpapiers herausheben und in Stücke schneiden.

**Tipps** • **Glutenfrei:** Die Brownies gelingen auch mit einer glutenfreien Mehlmischung 1:1. • **Kaffee:** Gebrühter Kaffee macht den Schokoladengeschmack intensiver, aber man kann stattdessen auch eine beliebige Pflanzenmilch nehmen. • **Kürbispüree:** Alternativ die Kürbiswürfel 25–50 Minuten im Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (oder 180 °C Umluft) backen und dann pürieren oder 430 g gekauftes Kürbismus/Kürbispüree aus der Dose verwenden. • **Aufbewahrung:** Die Brownies halten sich abgedeckt bis zu 5 Tage im Kühlschrank. Man kann sie aber auch portionsweise einfrieren. • **Statt Zimt:** für selbst gemischtes Kürbisgewürz siehe Seite 61.

**VEGAN FOOD LOVE**  
Verführerisch lecker  
Text und Fotos: Bianca Zapatka,  
ca. 240 Seiten, ca. 90 Fotos,

