


**NÄHRWERTE
pro Stück:**

Brennwert	158 kcal
Kohlenhydrate	8,5 g
Eiweiß	10,1 g
Fett	8,9 g

KÜRBIS-CRUMBLE CHEESECAKE

ZUTATEN für 16 Stücke:

Teig & Streusel:

- 100 g WEIDER Gold Whey Vanille
- 150 g Haferflocken
- 50 g Erythrit
- 75 g gehackte Walnüsse
- 2 TL Gewürzmischung Pumpkin Spice
- 50 g Kokosöl
- 75 g Wasser

Kürbis-Füllung:

- 400 g Frischkäse (0,2% Fett)
- 200 g Kürbispüree (aus gegartem Hokkaido)
- 1 Ei
- 20-30 Flavour Drops Vanille
- 1 TL Stärke
- 1 TL Zimt

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem krümeligen Teig kneten.
2. Eine Form (20x20 cm) mit Backpapier auslegen oder gut ausfetten. Backofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ca. 2/3 des Teiges auf den Boden der Form festdrücken und für 10 min. vorbacken.
3. Inzwischen aus den Zutaten der Füllung eine cremige Masse rühren. Den Boden aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Die Cheesecake-Creme auf den abgekühlten Boden geben, den restlichen Teig in Streuseln darüber geben und für ca. 30 min. backen.

