Kürbis-Cheesecake im Glas

Für 5 Portionen:

- **½ Butternut Kürbis**
- **600 g Quark**
- **50 g Kokosmilch**
- **4 Esslöffel Rohrzucker**
- **2 Esslöffel Puderzucker**
- **1 Zimtstange oder Zimt gemahlen (2 TL)**
- **200 ml Wasser**
- **Fürs Granola:**

- **70 Gramm Haferflocken** (kernig)
- **70 Gramm Walnüsse**
- **40 Gramm geschrotete Leinsamen**
- **60 Gramm Salatkerne-Mischung**
- **1 Esslöffel Honig**
- **2 Esslöffel Kokosöl**
- **1 Prise Salz**

Zubereitung:

Granola:

- **Walnüsse hacken.**
- **In einer Schüssel Haferflocken, Walnüsse, Salatkerne und Leinsamen mit Honig, Salz und Kokosöl mischen.**
- **Eine Pfanne erhitzen und Granola darin ca. 7 Minuten goldbraun rösten.**
- **Granola bei Seite stellen und auskühlen lassen.**

Kürbis Cheescake:

- **Kürbis schälen, halbieren und Kerne entfernen, anschließend in mittelgroße Stücke schneiden.**
- **Wasser, Kürbis, Rohrzucker und Zimtstange in einen Topf geben und 15 Minuten kochen.**
- **Zimtstange herausnehmen, Wasser abgießen und Kürbis cremig pürieren.**

- **Quark, Zimt, Kokosmilch und Puderzucker in einer Schüssel mischen.**
- **Kürbispüree in ein Glas geben, Quark darauf verteilen und mit dem Granola garnieren. Mindestens eine Stunde kaltstellen und genießen**

Wir wünschen einen guten Appetit 😊