

Mini Cheesecakes

vorgestellt von Lara Jung

ZUTATEN

Für den Boden:

130g Kekse nach Wahl
50g Butter

Für die Cheesecake-Masse:

400g Frischkäse Doppelrahmstufe
90g Rohrohrzucker
Mark einer Vanilleschote
1TL Vanillezucker
Abrieb einer halben unbehandelten Zitrone
2 Eier
140g Creme fraîche oder Schmand
½ Pck. Vanillepuddingpulver

Für das Fruchtpüree:

250g Beeren nach Wahl
(ich verwende Himbeeren, Heidelbeeren
und Erdbeeren)
1,5 EL Puderzucker
etwas Zitronensaft
etwas Tonkabohne nach Bedarf

200g Beeren nach Wahl für die Dekoration



ZUBEREITUNG

Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Für den Boden Kekse fein zerkleinern. Butter schmelzen und mit den Keksen vermengen. Die Butter-Keksmischung in 12 Muffinförmchen (am besten ein Muffinblech zur Stabilität oder alternativ Silikon-Muffinförmchen verwenden) verteilen und gut andrücken (geht am besten mit dem Boden eines Glases oder mit einem Löffel).

Für die Cheesecake-Masse Frischkäse, Zucker, Vanillemark, (Tonkabohnenabrieb) und Zitronenabrieb gut verrühren. Eier nacheinander dazu geben und ebenfalls unterrühren. Zuletzt Creme Fraîche oder Schmand unterrühren. Die Cheesecake-Masse gleichmäßig in den 12 Muffinförmchen verteilen (geht am besten mit einem Eisportionierer) und für 18-22min backen (sie sollten in der Mitte noch "wackelig" sein, da sie nach dem Abkühlen noch fester werden). Anschließend komplett auskühlen lassen.

Für das Fruchtpüree Beeren mixen (bei Bedarf sieben, wenn man die Kerne nicht mag), danach Zucker und Zitronensaft hinzugeben und alles nochmal gut mixen. Die Cheesecakes mit Fruchtpüree und nach Belieben mit ein paar Beeren verzieren.