REZEPT FÜR MINI-CHEESECAKES MIT HIMBEERSAUCE

MINI-CHEESECAKES MIT HIMBEERSAUCE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück | 65 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 150 g Butterkekse
- 75 g Butter
- Papier- oder Silikonförmchen für die Muffins
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 g Crème fraîche
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 2 Eier (M)
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Für die Sauce:

- 250 g Himbeeren (frisch oder gefroren)
- 1 EL SweetFamily Puderzucker

8001

ZUBEREITUNG

268	5	18	18
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butterkekse im Blitzhacker fein zerkrümeln. Butter schmelzen und damit mischen. Auf 12 mit Papier- oder Silikonförmchen ausgekleidete Mulden eines Muffinblechs verteilen und mit einem Löffel gut andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 5-7 Minuten vorbacken.

2. Inzwischen Frischkäse, Crème fraîche, Puderzucker, Eier und Zitronenschale verrühren. Muffinblech aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Ofentemperatur auf 160 °C Ober-/Unterhitze reduzieren. Creme auf den Törtchen verteilen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen, bis die Creme gestockt ist. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann 1-2 Stunden kühl stellen.

3. Inzwischen frische Himbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen, gefrorene auftauen lassen. Einige schöne Beeren zum Garnieren beiseite stellen, übrige Beeren mit Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Cheesecakes mit Himbeeren garnieren und mit der Sauce servieren.