

REZEPT FÜR STACHELBEER-MANGO-CHEESECAKE



STACHELBEER-MANGO-CHEESECAKE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 8 Stück | 55 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 100 g Butterkekse
- 30 g Erdnüsse (geröstet, gesalzen)
- 120 g Butter
- 250 g Sauerrahm
- 100 g Crème fraîche
- 100 g Speisequark (20%)
- 2 Eier (M)
- 90 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 EL Speisestärke
- 1 Glas Stachelbeer-Mango-Konfitüre (siehe Tipp)

Außerdem:

- 8 ofenfeste Gläser mit Schraubverschluss (à ca. 200 ml)



4822

ZUBEREITUNG

416

Kcal

Pro Stück ca.

7

Gramm

Eiweiß

37

Gramm

Kohlenhydrate

25

Gramm

Fett

1. Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze (120 °C Umluft) vorheizen. Saubere Gläser auf ein Backblech stellen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz zerkrümeln. Nüsse grob hacken und mit den Kekskrümmeln mischen. Butter schmelzen und unterrühren. Teig auf die Gläser verteilen und gut andrücken.

2. Sauerrahm, Crème fraîche, Quark, Eier, Zucker und Stärke glatt rühren. Creme auf die Keksböden in den Gläsern gießen. Cheesecakes im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen.

3. Konfitüre auf die noch heißen Cheesecakes geben. Gläser mit Deckeln verschließen, abkühlen lassen und bis zum Servieren kühl stellen.

Tipps:

Das Rezept für die Konfitüre findet ihr [hier](#).

Die kleinen Cheesecakes sind ideal für ein Sommermenü oder zum Mitnehmen, z.B. zu einem Picknick, denn sie lassen sich gut am Vortag zubereiten. Gekühlt halten sie bis zu einer Woche.