

# Mini-Chessecakes

## Hinweise:

- Ofen: 150°C
- Benötigt Muffinform
- Bis zum Verzehr vorzugsweise im Kühlschrank lagern (auch gut einfrierbar)

## Zutaten:

- Boden
  - 120g Butterkekse
  - 50g flüssige Butter
- Creme
  - 450g Doppelrahmfrischkäse
  - 100g Zucker
  - 2 Vanillezucker
  - 2 Eier
  - Zitronenschale
  - 150g Creme fraîche
  - n.b. Beeren

## Zubereitung

- Boden
  - Zerbröselte Kekse mit Butter vermischen
  - Als ca. 1cm Schicht auf Muffinförmchen verteilen
- Füllung
  - Alles außer Creme fraîche und Beeren mixen
  - Creme fraîche unterheben, Beeren hinzugeben.
  - Auf Böden verteilen
  - 18-22min Backen
  - 3h abkühlen lassen