



Rezept online aufrufen

Mini-Cheesecakes

kleine "New York"-Style Cheesecakes

Ofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kekse fein zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter vermischen, bis alles durchfeuchtet ist. Die Krümmel gleichmäßig in die mit Papierförmchen ausgekleideten 12 Muffinförmchen verteilen, gut andrücken und in den Kühlschrank stellen.

Alle Zutaten für die Käsemasse sollten Raumtemperatur haben. Zuerst den Frischkäse cremig rühren. Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb unterrühren. Dann die Eier eins nach dem anderen einrühren und zuletzt die Creme fraiche. Dabei nicht zu viel mixen, es soll so wenig Luft wie möglich in die Masse geschlagen werden.

Die Frischkäsemasse nun auf die Keksböden verteilen und etwa 18-22 Minuten backen. Frisch aus dem Ofen sollten die Cheesecakes in der Mitte noch etwas wabbelig sein. Etwa eine halbe Stunde abkühlen lassen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. So verbinden sich die Aromen und die Cheesecakes erhalten ihre perfekte Konsistenz. Erst jetzt die Küchlein aus den Förmchen stürzen. Das sollte kein Problem sein, denn die Käsemasse schrumpft sehr während der Kühlung.

Man kann sie einfach so servieren, mit frischen Beeren oder einer Fruchtsoße (dann allerdings ohne das Papier). Eine gute Idee für Halloween ist ein Spinnennetz aus geschmolzener Zartbitterschokolade. Da sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt!



Zutaten für 1 Portionen:

120 g	Keks(e) (Kakao-), oder Butterkekse
50 g	Butter
Für die Füllung:	
450 g	Doppelrahmfrischkäse
100 g	Zucker
2 Pck.	Vanillinzucker
1 TL, gestr.	Zitronenschale, abgeriebene
2 große	Ei(er)
150 g	Crème fraîche

Rezept von: lolka-polka

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 3 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit	ca. 3 Stunden 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach
Kcal p. P.	ca. 3496