Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Mini-Käsekuchen im Glas

Zutaten:

(Für 4 ofenfeste Gläser)

Für den Kuchenboden:

- 50 g Kekse (z.B. Butterkekse)
- 25 g Butter
- 10 g Zucker

Für die Füllung:

- 250 g Quark 40 %
- 150 g Sahne
- 20 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 10 g Stärke oder Vanillepuddingpulver
- Mark von 1 Vanilleschote
- Saft und Abrieb von ½ Zitrone

Zum Anrichten ein paar Beeren, z.B. Himbeeren, Blaubeeren und etwas Krokant

Zubereitung

Für die Böden die Butter in einem Topf schmelzen. Kekse grob zerbröseln und mit einem Nudelholz fein zermahlen. Keksbrösel mit der flüssigen Butter und 10 g Zucker mischen. Dann die Brösel in vier ofenfeste kleine Gläser verteilen und am Boden fest drücken. Im Kühlschrank 10 Minuten kühlen.

Für die Füllung in einer Schüssel 1 Ei mit 30 g Puderzucker, 10 g Stärke, Vanillezucker, dem Mark einer Vanilleschote, Zitronensaft und Zitronenabrieb mischen.
Erst 250 g Quark, dann 150 g Sahne unterrühren. Gut vermischen.

Die Füllung auf die Gläser verteilen und im Backofen bei 120°C (Umluft) 30 Minuten backen.

Dann Ofen ausschalten und die Gläser 20 Minuten nachziehen bzw. langsam abkühlen lassen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp: Zum Anrichten ein paar Beeren in ein hohes Gefäß mit 1 EL Honig oder Zucker geben und fein pürieren. Die Mini Käsekuchen mit Fruchtsoße und Beeren anrichten. Gut schmeckt auch etwas Krokant auf den Küchlein.