

## 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.