

Mini-Käsekuchen im Glas



Warum Desserts im Glas?

Desserts in Gläsern haben Vorteile:

- Im Vergleich zu großen Kuchen, die meist für 12 Personen ausreichen, können Desserts in Gläsern genau nach Gästezahl vorbereitet werden
- Desserts in Gläsern können vor dem Servieren mit verschiedenen Toppings ausgeschmückt werden
- Sie lassen sich gut vorbereiten & sind leicht zu transportieren
- Außerdem kann man sie platzsparend einfrieren
- Und sie sehen fantastisch aus!

Deswegen haben wir den Klassiker Käsekuchen in einer Variante im Glas ausprobiert. Wichtig ist, dass die Gläser ofenfest bis 120 Grad sind. Ein passender Deckel ist nützlich, falls die Desserts aufbewahrt werden sollen (wie im folgenden Foto).



Hier unsere heutige Rezeptur für **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.

