

Schneller Käsekuchen im Glas mit karamellisiertem Streuobst



Zutaten:

Für 4-6 Gläser:

- 250 g Quark (20%, am Besten gut abgetropft oder in einem Mulltuch ausgedrückt)
- 200 g Frischkäse
- 200 ml Sahne
- 50 g Puderzucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- Mark einer Vanillestange
- Packung Wibeles oder Butterkekse
- 25 g Butter
- Extra: Streuobst nach Wahl (z.B. Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Quitten), etwas Zucker, Zimtstange, ausgekrazte Vanillestange, 1 EL Butter



Zubereitung

Zuerst die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel verschließen und mit einem Nudelholz über die Kekse walzen, um Brösel zu bekommen. Nun 25 g Butter in einer Pfanne schmelzen, die Keksbrösel zugeben und verrühren. Die Pfanne beiseitestellen.

Für die Käsekuchencreme 200 g Frischkäse und 250 g Quark in einer Schüssel mit einem elektrischen Rührgerät mischen. 50 g Puderzucker, Vanillemark, Zitronensaft und Zitronenabrieb zugeben und gut verrühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und in die Creme unterheben. Den Käsekuchencreme im Kühlschrank 2 Stunden kühlen.

Das Obst in mundgerechte Stücke schneiden. Den Zucker nun in einer Pfanne erhitzen bis dieser karamellisiert. Anschließend die Obststücke, die ausgekrazte Vanillestange, die Zimtstange und 1 EL Butter hinzugeben und 2 Minuten anbraten.

Zum Anrichten in Gläser etwas Keksbrösel geben. Dann Käsekuchencreme und Obst einfüllen, obenauf Keksbrösel streuen. Mit Obst garnieren.

Tipp: Wer möchte, verfeinert das Obst mit einem edlen Obstbrand. Statt Vanille kann auch geriebene Tonkabohne (1/3) verwendet werden.