



Käsekuchen aus dem Glas mit selbstgemachtem Fruchteis

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Butter	160 g
Zucker	200 g
Tonkabohnenpaste	1 TL
Weizenmehl, Type 405	200 g
Salz	
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Schlagsahne	200 g
Vanilleextrakt	1 TL
Speisestärke	20 g
Eier	2 St.
Zitronen	1 St.
Beerenmischung, tiefgefroren	300 g
Puderzucker	50 g
Joghurt, natur	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, Backblech mit Backpapier, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen, Küchenmaschine, ofenfeste Förmchen

1. Streusel

Verknete 100 g kalte Butter, 100 g Zucker, die Tonkapaste, das Mehl und 1 Prise Salz zu Streuseln und stelle sie kurz in den Kühlschrank.

2. Käsekuchen

Gib den Quark, die Sahne, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, das Vanilleextrakt, die Stärke, die Eier, Zitronensaft und -abrieb und 60 g flüssige Butter in einen Mixer und rühre die Masse geschmeidig oder verrühre alles gemeinsam mit einem Schneebesen. Fülle die flüssige Käsekuchenmasse in ofenfeste Einmachgläser ein.

Gib etwa die Hälfte der Streusel darüber. Beachte dabei, dass der Käsekuchen noch bis aufs Doppelte im Ofen aufgeht und verwende daher nicht zu kleine Gläser. Nach dem Backen fällt er wieder etwas zusammen, das ist völlig normal.

Backe den Käsekuchen im Glas im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 40 Minuten, stelle den Ofen aus und lasse die Gläser etwa 5-10 Minuten darin abkühlen. Nimm sie heraus und lasse sie erkalten.

Backe die übrigen Streusel ganz einfach im Ofen auf einem Blech für etwa 10 Minuten bei 170 °C O/U. Diese kannst du entweder mit zum fertigen Käsekuchen servieren, oder anderweitig verwenden.

3. Fruchteis

Püriere die gefrorenen Früchte mit dem Puderzucker und Naturjoghurt in einem Mixer und serviere es sofort mit dem Käsekuchen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	482 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	22 g