



# Mini Cheesecake mit Osternest

Zeit gesamt  
🕒 1h 20min

Zubereitungszeit  
🕒 50min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Butterkekse	140 g
Butter	70 g
Frischkäse, natur	200 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Puderzucker	100 g
Vanilleextrakt	1 TL
Zitronenpaste	1 TL
Eier	2 St.
Kuvertüre, zartbitter	200 g
Schokoeier	24 St.
Pistazien	50 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Muffinform

### 1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor. Fette ein Muffinblech mit Butter oder Backtrennspray. Streue nach Bedarf etwas Weichweizengrieß hinein.

Tip: Du kannst auch Papierförmchen im Muffinblech verwenden.

### 2. Butterkeksboden

Zerkleinere die Kekse z. B. mit einem Glas, Whacker oder den Händen. Schmilz die Butter und verrühre sie mit den Keksbröseln. Fülle die Masse mit einem mittleren Portionierer in die Muffinform und drücke sie mit einem kleinen Glas fest.

### 3. Käsekuchenmasse

Verrühre den zimmerwarmen Frischkäse und Quark mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und der Zitronenpaste cremig. Füge die Eier hinzu und rühre sie ein, bis sich alles verbunden hat. Achte darauf, keine Luft einzuarbeiten. Klopfe die Schüssel vorsichtig mehrmals auf die Arbeitsfläche, um Luftbläschen zu entfernen. Fülle die Käsekuchenmasse mit einem großen Portionierer auf die Keksböden. Klopfe das Muffinblech nach Bedarf nochmal auf die Arbeitsfläche, so entweichen die Luftbläschen. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen, lasse sie abkühlen und löse sie dann vorsichtig aus der Form.

### 4. Osternester

Schmilz zwei Drittel der Kuvertüre in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad. Rühre das übrige Drittel ein und fülle die Kuvertüre in einen Spritz- oder Gefrierbeutel. Fülle eine Schüssel mit sehr kaltem Wasser und gib einige Eiswürfel dazu. Spritze die

Kuvertüre kreisförmig in das Eiswasser, drücke die Kuvertüre mit einer Gabel vorsichtig ins Wasser, um weitere Schichten zu ergänzen und ein dreidimensionales Nest zu erhalten. Ergänze nach Belieben Details und tauche das Nest immer wieder ins Wasser so wird die Kuvertüre schnell fest. Lasse die Nester auf einem Abkühlgitter abtropfen und trocknen.

#### 5. Dekoration

Hacke die Pistazien ganz fein. Lege jeweils ein Osternest auf einen Muffin und dekoriere es mit den Schokoladeneiern und gehackten Pistazien. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	353 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g