



Mini-Cheesecakes mit Himbeeren

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Butterkekse	100 g
Butter	1 EL
Frischkäse, natur	300 g
Crème fraîche	200 g
Puderzucker	110 g
Vanillinzucker	1 EL
Eier	2 St.
Himbeeren, frisch	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Tarteform

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz darüberrollen, bis sie fein zerbröseln sind. In einem Topf Butter auf niedriger Stufe schmelzen, mit Keksbröseln mischen und als Boden fest in 8 gefettete kleine Tarteformchen (à 9–10 cm) drücken. Im Ofen ca. 8 Min. vorbacken.
2. Inzwischen in einer Schüssel Frischkäse, Crème fraîche, 100 g Puderzucker, Vanillinzucker und Eier verrühren.
3. Böden aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Backofentemperatur auf 160 °C reduzieren. Käsemasse auf den Törtchen verteilen und im heißen Ofen ca. 30 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, dann mehrere Stunden oder über Nacht kühl stellen.
4. Vor dem Servieren Törtchen aus den Formen lösen. Beeren waschen und gut trocknen. Auf den Cheesecakes verteilen, dünn mit übrigem Puderzucker bestäuben und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	260 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	12 g