



Mini-Limetten-Cheesecakes

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Butter	6 EL
Butterkekse	150 g
Bio Limetten	1 St.
Zucker	100 g
Frischkäse, natur	200 g
saure Sahne	200 g
Eier	2 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Gefrierbeutel, Muffinform

1. Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf Butter schmelzen. In einem Gefrierbeutel Kekse zerkrümeln. Mit der Butter vermengen und Masse in mit Papiermanschetten ausgekleidete Muffinförmchen verteilen. Boden leicht festdrücken. Keksboden kalt stellen.
2. Limette heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Zucker, Frischkäse, saure Sahne und Eier verrühren. Limettenschale und -saft unter die Creme ziehen und diese auf die Förmchen verteilen. Im heißen Ofen ca. 30–35 Min. backen, bis die Creme stockt. Abkühlen lassen.
3. Mini-Limetten-Cheesecakes nach Belieben mit Limettenscheiben und Physalis garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	202 kcal
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	13 g