

## MINI-CHEESECAKES MIT HIMBEERSAUCE



### MINI-CHEESECAKES MIT HIMBEERSAUCE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück: | 65 Min.

#### Zutaten

##### Für den Teig:

- 150 g Butterkekse
- 75 g Butter
- Papier- oder Silikonförmchen für die Muffins
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 g Crème fraîche
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 2 Eier (M)
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

##### Für die Sauce:

- 250 g Himbeeren
- 1 EL SweetFamily Puderzucker



119

#### ZUBEREITUNG

268

Kcal

Stück

5

Gramm

Eiweiß

18

Gramm

Kohlenhydrate

18

Gramm

Fett

Butterkekse im Blitzhacker fein zerkrümeln. Butter schmelzen und damit mischen. Auf 12 mit Papier- oder Silikonförmchen ausgekleidete Mulden eines Muffinblechs verteilen und mit einem Löffel gut andrücken. Im [vorgeheizten Backofen bei 180 °C](#) 5-7 Minuten vorbacken.

Inzwischen Frischkäse, Crème fraîche Puderzucker, Eier und Zitronenschale verrühren. Muffinblech aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen, Ofentemperatur auf 160 °C reduzieren. Creme auf den Törtchen verteilen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen, bis die Creme gestockt ist. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann 1-2 Stunden kühl stellen.

Inzwischen [Himbeeren](#) verlesen, waschen und abtropfen lassen. 12 schöne Beeren zum Garnieren beiseite stellen, übrige Beeren mit Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Cheesecakes mit Himbeeren garnieren und mit der Sauce servieren.

**Obst:** Himbeer