Dessert

Cheesecake

Zutaten

12 Stk. kleine Formen
(z. B. Ikea-Kerzengläser)

Boden
200 g Alte Weihnachtskekse
100 g Butter
1 Prise Salz

Füllung
600 g Frischkäse
100 g Zucker
20 g Vanillezucker
10 g Maisstärke
2 Stk. Eier
1 dl Vollrahm
1 Prise Salz

Topping
300 g gefrorene Himbeeren
100 g Zucker

Zubereitung

1. Für den Boden alte Weihnachtskekse fein zerbröckeln und mit geschmolzener Butter und einer Prise Salz vermengen.
2. Den bröckligen Teig mit einem Löffel am Boden von 12 feuerfesten Formen andrücken.
3. Für die Füllung Zucker mit Eier ein wenig schaumig schlagen und alle anderen Zutaten vorsichtig daruntermischen.
4. Die Masse bis einen Zentimeter unter dem Rand in die Formen füllen und bei 160 °C während 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Nach dem Backen bei offener Backofentüre die Formen auskühlen lassen und dann mindestens für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Für das Topping Himbeeren und Zucker für ca. 5 Minuten auf kleiner Stufe einkochen lassen und auf die Formen verteilen und servieren.

Weitere Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp
Foto (c) David Bucher