

Cheesecake im Glas

Als ich dieses Rezept vor kurzem in der 'Essen und Trinken für jeden Tag' entdeckte, musste ich es sofort ausprobieren und meine ganze Family war begeistert. Keksigiger Boden, cremige Cheesecake-Füllung und das süß-säuerliche der Maracuja in Verbindung mit dem Joghurt - definitiv sehr empfehlenswert und mal was anderes als normaler Käsekuchen. Und wer (wie ich) auf die Präsentation in den kleinen Gläsern steht, kommt hier sowieso auf seine Kosten... wer grad keine Maracujas bekommt, kann auch einfach etwas Himbeerpüree oder frische Beeren oben drauf machen.



Zutaten (für 4 Gläser):

-
- **75 g Haferflockenkekse**
 - **20 g Butter**
 - **200 g Doppelrahmfrischkäse**
 - **150 g Quark (20% oder 40%)**
 - **1 Ei (M)**
 - **60 g Zucker**
 - **1 EL Mehl**
 - **3-4 Maracujas**
 - **150 g griechischer Sahnejoghurt**
-

Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem kleinen Stieltopf solange darauf hauen, bis feine Brösel entstanden sind. Butter schmelzen, mit den Bröseln mischen und in 4 hitzebeständige Gläser füllen und am Boden gut andrücken. Gläser für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.



Frischkäse, Quark und Ei verrühren. Zucker und Mehl mischen und unter die

Frischkäsemasse rühren. Masse gleichmäßig auf die 4 Gläser verteilen. Diese in eine kleinen Auflaufform stellen. Die Form wiederum auf den Rost im Backofen stellen. Die Form zu dreiviertel mit kochendem Wasser füllen und den Ofen schließen. Zuerst 10 Minuten backen, danach die Temperatur auf 160°C reduzieren und weitere 20 Minuten backen. Ofen ausschalten, einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen und die Gläser so bei leicht geöffneter Tür noch 15 Minuten ruhen lassen. Danach aus dem Ofen nehmen, aus dem Wasserbad heben und vollständig auskühlen lassen. Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch herauskratzen. Kurz vor dem Servieren den Joghurt auf den Cheesecakes verteilen, das Fruchtfleisch darüber geben und servieren.



Tipps:

- Schmeckt gekühlt am besten.
- Lässt sich super vorbereiten, einfach schon am Tag vorher komplett fertig backen. Über Nacht im Kühlschrank aufbewahren und zum Servieren nur noch den Joghurt und das Maracuja-Fruchtfleisch darauf geben.
- Auch ein perfektes Dessert nach einem leckeren Essen. Dann aber die Portionen etwas kleiner machen - es reicht sicher für 8 kleine Ikea-Gläser (Ihr wisst schon - diese Teelichtgläschen). Beide Backzeiten dann jeweils um 5 Minuten reduzieren.

Quelle: Essen und Trinken für jeden Tag, Ausgabe 03/2016
