

# Oreo-Cheesecakes

Heute bekommt Ihr mal wieder ein Rezept, das das Zeug zum absoluten Liebling hat! Käsekuchen in etwas anderer Form - knuspriger Oreo-Keksboden (meine kleine 2-jährige sagt immer 'Mama bitte O-Keks haben' \*g\*), cremig-schokoladige Käsekuchenfüllung und eine Zubereitung, die einfacher nicht sein könnte. Gefunden hab ich das Rezept vor längerer Zeit so ähnlich in meiner Lieblingszeitschrift 'Lecker Bakery'.



Zutaten (ca. 16 Stück):

---

- **200 g Sahne**
  - **200 g Zartbitterschokolade (ca. 60-70% Kakaoanteil)**
  - **5 EL Milch**
  - **3 Eier (M)**
  - **100 g Zucker**
  - **500 g Magerquark**
  - **1 Pg. Schokoladen-Puddingpulver**
  - **1 EL Kakao**
  - **16 Oreo-Kekse**
  - **16 Muffinförmchen (am besten eignen sich beschichtete Nut-Cups)**
- 

Die Sahne in einem kleinen Topf erwärmen. Schokolade grob hacken und in der warmen Sahne schmelzen. Milch untermischen und etwas abkühlen lassen. Eier und Zucker mit dem Rührgerät einige Minuten cremig aufschlagen. Quark und Puddingpulver untermischen, zuletzt Kakao und Schokosahne zugeben. Kekse in die Förmchen verteilen, Quarkmasse gleichmäßig darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Dann im leicht geöffneten Backofen 15 Minuten ruhen lassen, anschließend herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

---