

Mini-Cheesecakes

Diese kleinen Strawberry-Cheesecakes ohne Backen sind geschmacklich mit Erdbeeren und Holunderblüten ganz groß.

etwa 6 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Wie bereite ich ohne Backen und ganz einfach kleine Frischkäse-Törtchen mit Erdbeeren und Holunderblüten zu?:

1 Vorbereiten:

Die Dessertringe mit Backpapier auf eine feste Unterlage, z.B. Teller, Brett stellen.

2 Keksboden zubereiten:

Butter zerlassen. Erdnuss-Krokant fein hacken. Mischung für den Boden (liegt der Backm. bei) zufügen und alles gut vermischen. Masse in die Formen geben und mit Hilfe eines Esslöffels gleichmäßig zu einem flachen Boden fest andrücken. Keksboden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Zutaten:

Für 6 Dessertringe (Ø 7,5 cm):

Backpapier

Keksboden:

50 g Butter

25 g Dr. Oetker Genusswerkstatt

Erdnuss-Krokant

1 Backm. Dr. Oetker Cheesecake

American Style Strawberry

Cheesecake-Belag:

200 ml lauwarmes Wasser

50 ml Holunderblüten-Sirup

400 g Doppelrahm-Frischkäse

200 g Schmand

Zum Verzieren:

etwa 250 g Erdbeeren

etwa 6 Holunderblüten-Dolden

25 g Dr. Oetker Genusswerkstatt

Erdnuss-Krokant



3 Cheesecake-Belag:

Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben, lauwarmes Wasser und Holunderblüten-Sirup hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. aufschlagen. **Hinweis:** Als Spritzschutz die Schüssel locker mit Küchenpapier abdecken. Anschließend Frischkäse und Schmand unterrühren. Belag auf dem Keksboden gleichmäßig verstreichen. Die Mini-Cheesecakes mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 4** Dessertringe mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Cheesecake vom Backpapier lösen und mit Hilfe eines großen Messers auf einen Teller umsetzen.

5 Verzieren:

Erdbeeren waschen und nach Belieben halbieren. Holunderblüten waschen und trocken tupfen. Die kleinen Cheesecakes mit Erdbeeren, Holunderblüten, Erdnuss-Krokant und Erdbeersoße (liegt der Backm. bei) kurz vor dem Servieren verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Diese leckeren Cheesecakes können auch in einer großen Springform (Ø 26 cm) oder in Dessertgläsern zubereitet werden.
- Der Cheesecake-Belag kann gut mit einem Gefrierbeutel aufgespritzt werden.

