

## Klein, aber oho: Saftige Cheesecake Bites mit Schokoglasur

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

150  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für ca. 50 Stück

#### Für den Boden

225 g Vollkornbutterkekse  
70 g Butter

#### Für die Füllung

450 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)  
150 g Zucker  
1 Prise(n) Salz  
2 Esslöffel Speisestärke  
2 Eier  
1 Teelöffel Vanilleextrakt

#### Für die Glasur

220 g Zartbitterschokolade  
2 Esslöffel Kokosöl oder Pflanzenöl

#### Besonderes Zubehör

Food Processor  
Backform ca. 25 x 18 cm

Suchtpotenzial garantiert!

- 1 -

Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter in einem Topf schmelzen. Butterkekse in den Food Processor geben und mit der Butter zerkleinern, bis eine feine, krümelige Masse entsteht.

- 2 -

Eine eckige Backform einfetten. Die Keksmischung in die Form geben und leicht andrücken.

- 3 -

Für die Cheesecake-Mischung Frischkäse mit Zucker, Salz, Eiern, Speisestärke und Vanilleextrakt schaumig rühren. Cheesecake-Mischung auf dem Keksboden verteilen und auf mittlerer Schiene 30 Minuten backen. 20 Minuten abkühlen lassen und 2 Stunden ins Gefrierfach stellen.

- 4 -

Die Backform aus dem Gefrierfach holen und Cheesecake in 2-3 cm große Würfel schneiden. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und Kokosöl unterrühren. Kurz andicken lassen. Cheesecake Bites am Keksboden festhalten und in die Schokolade tunken. Auf einem Gitter ablegen und Schokolade fest werden lassen.

Cremig und einfach nur himmlisch lecker sind diese kleinen saftigen Leckerbissen. Cheesecake bettet sich auf knusprigem Keksboden und wird mit zart-schmelzender dunkler Schokolade überzogen. Von denen kannst du dir ruhig mal einen gönnen oder zwei oder drei oder vier ...