

## Himbeer-Käsekuchen im Glas

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

35  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Gläser

120 g Vollkornkekse  
140 g Zucker (plus 1 EL)  
4 Esslöffel geschmolzene Butter  
450 g Frischkäse (Zimmertemperatur)  
225 g saure Sahne  
1/2 Teelöffel Vanille-Extrakt  
1/2 Zitrone (nur der Abrieb)  
4 Eier (Zimmertemperatur)

### Für das Himbeer-Topping:

200 g Himbeeren  
25 g Erdbeer- oder Himbeermarmelade

### Besonderes Zubehör:

12 Einmachgläser à 120 ml

Die kleinen, feinen Dessertküchlein lassen sich easy zubereiten, sehen hübsch aus und schmecken auch noch himmlisch lecker. Wenn das kein krönender Abschluss für jedes Menü ist.

- 1 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Einmachgläser leicht einfetten, insbesondere am Boden.

- 2 -

Kekse, Butter und 1 EL Zucker mit einem Food Processor fein zerbröseln und vermengen. Jeweils 1 gehäuften EL in jedes Glas füllen und die Brösel festdrücken.

- 3 -

In einer großen Schüssel Frischkäse und restlichen Zucker zu einer geschmeidigen Masse vermengen. Die Eier nacheinander hinzugeben. Saure Sahne, Zitronenzeste und Vanille-Extrakt dazugeben und alles gut verrühren. Die Füllung auf die Gläser verteilen, dabei Platz für das Himbeer-Topping lassen.

- 4 -

Die Gläser auf eine große Backpfanne stellen und die Pfanne mit heißem Wasser füllen. Gerade so, dass es bis zur Hälfte der Gläser hinauf reicht. Ca. 30 Minuten im Ofen backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

- 5 -

Die Himbeeren gleichmäßig auf den Käseküchlein verteilen. Marmelade in der Mikrowelle oder im Topf erhitzen und die Himbeeren mit der flüssigen Marmelade glasieren. Die Kuchen bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.