

## Kleine Nutella-Cheesecakes aus fluffiger Frischkäse-Creme

VORBEREITEN

4,5  
Std.

NIVEAU



### Zutaten für 10 Stück

280 g Vollkorn-Butterkekse  
5 Esslöffel weiche Butter  
370 g Nuss-Nougat-Creme  
120 g gehackte Haselnüsse  
450 g Frischkäse  
50 g Puderzucker  
200 g Sahne

Sehen sie nicht hübsch aus die Kleinen? Die fluffige Creme aus Nutella und Frischkäse macht sich einfach gut auf dem nussigen Keksboden. Und das Beste: Diese kleinen Kunstwerke brauchen weder Ofen noch Springform, sondern lediglich ein ruhiges Plätzchen im Kühlschrank.

- 1 -

Kekse mit einem Food Processor oder Standmixer zu feinen Krümeln zerkleinern. Mit sehr weicher Butter, 3 EL gehackten Haselnüssen und 1 EL Nuss-Nougat-Creme vermischen, bis eine sandige, feuchte Masse entsteht.

- 2 -

Die Muffinförmchen mit Frischhaltefolie auslegen und in jedem Förmchen je 1 EL der Keksmasse zu einem Boden festdrücken. Förmchen in den Kühlschrank stellen.

- 3 -

Den Frischkäse mit Puderzucker cremig schlagen und die restliche Nuss-Nougat-Creme unterrühren, bis sich alles verbunden hat.

- 4 -

Muffinförmchen aus dem Kühlschrank holen und jeweils 2/3 hoch mit der Frischkäse-Creme befüllen. Törtchen für mind. 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

- 5 -

Küchlein aus den Formen stürzen. Sahne schlagen und jedes Törtchen mit einem Klecks Schlagsahne und Haselnüssen bestreut servieren.