

Rezept für Käsekuchen im Glas

Süßspeiseklassiker - optisch neu aufgepöppelt. Eine supersüße und dekorative Idee ist, leckere Kuchen im Glas zu kredenzen.

Sieht gut aus - schmeckt fantastisch! Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung und dem anschließenden Vernaschen.



Zutaten für 10 Gläser

Für die Streusel

60 g Butter
60 g Zucker
20 g Kakaopulver
100 g Dinkelmehl (Type 630)

Für die Käsemasse

½ Vanilleschote
420 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
110 g Puderzucker
10 g Abrieb einer ungespritzten Zitrone
360 g Sahne
200 g Beeren nach Wahl (Himbeere, Erdbeeren, Brombeeren, usw.)

Zubereitung

Heizen Sie den Backofen vor auf 180°C Ober- und Unterhitze und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.

Zerlassen Sie die Butter für die Streusel. Zucker, Kakaopulver und Dinkelmehl in eine Schüssel geben und mit der zerlassenen Butter verrühren. Bilden Sie aus dem entstandenen Teig kleine Streusel und verteilen sie diese auf dem vorbereiteten Backblech. Schieben Sie dieses samt der Teigmasse auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens. Nach ca. 8 Minuten sollten die Streusel goldbraun gebacken sein. Nehmen Sie das Backblech aus dem Ofen und lassen Sie es abkühlen.

Für die Käsemasse halbieren Sie mit einem Messer die Vanilleschote der Länge nach und kratzen Sie mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark heraus. Den Frischkäse, den Puderzucker, den Zitronenabrieb sowie das Vanillemark miteinander verrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben.

In die vorbereiteten Gläser ca. 10 g Streusel füllen, die fertige Käsemasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und gleichmäßig in den Gläsern verteilen. Verteilen Sie auf die Käseschicht gleichmäßig ca. 10 g Streusel.

Dekorieren Sie die Gläschen nach Belieben mit den Früchten Ihrer Wahl. Den Frischekick liefert beispielsweise Zitronenmelisse.



Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.mueller.de/inspiration