

Gefrorene Mini-Pflaumen-Cheesecakes

Zeit gesamt
4h 25min



Zubereitungszeit 25min





Zutaten

für 4 Portionen

| Butter | 5 EL |
|-------------------|-------|
| Löffelbiskuits | 150 g |
| Pflaumen | 200 g |
| Puderzucker | 100 g |
| Frischkäse, natur | 300 g |
| saure Sahne | 100 g |
| Vanille Zucker | 2 TL |
| Schlagsahne | 200 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel. Muffinform

- 1. In einem Topf Butter schmelzen. In einem Gefrierbeutel Löffelbiskuits fein zerkrümeln, mit Butter vermengen und in ein mit Papiermanschetten ausgekleidetes Muffinblech verteilen. Boden mit einem Löffelrücken andrücken und kühl stellen.
- 2. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und klein würfeln. In einer Schüssel Puderzucker, Frischkäse, saure Sahne und Vanillinzucker verrühren. Pflaumen unterziehen und Creme auf die Förmchen verteilen.
- 3. Im Gefrierschrank mind. 4 Std. oder über Nacht gefrieren lassen.
- 4. Vor dem Servieren in einer Schüssel Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Auf den gefrorenen Mini-Pflaumen-Cheesecakes verteilen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| Kaloriengehalt | 614 kcal |
|----------------|----------|
| Kohlenhydrate | 63 g |
| Eiweiß | 12 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 35 g |