





# Gefrorene Mini-Pflaumen-Cheesecakes



 Zeit gesamt  
4h 25min

 Zubereitungszeit  
25min

 Schwierigkeit  
Mittel

## Zutaten

für 4 Portionen

Butter	5 EL
Löffelbiskuits	150 g
Pflaumen	200 g
Puderzucker	100 g
Frischkäse, natur	300 g
saure Sahne	100 g
Vanillinzucker	2 TL
Schlagsahne	200 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, 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	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	12 g	Fette	35 g