



Käsekuchen im Glas

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	3 EL
Butterkekse	10 St.
Bio-Zitronen	1 St.
Frischkäse, natur	400 g
Eier	2 St.
saure Sahne	200 g
Zucker	150 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, große Auflaufform, Gefrierbeutel

1. Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. In einem Gefrierbeutel Kekse fein zerbröseln und mit der Butter vermengen. Masse in 6 ofenfeste, gefettete Gläser verteilen und leicht festdrücken.
2. Zitrone heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. In einer Schüssel Frischkäse mit Eiern, saurer Sahne, Zucker und Zitronenschale verrühren. Masse gleichmäßig in die Gläser verteilen. Gläser in eine Auflaufform stellen, etwa 4 cm hoch heißes Wasser angießen und im Ofen ca. 40 Min. backen, bis die Creme leicht fest wird.
3. Käsekuchen im Glas komplett abkühlen lassen und nach Belieben mit Früchten servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Gläser sind praktisch zum Mitnehmen, zum Beispiel für ein Picknick.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	544 kcal		
Kohlenhydrate	55 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	15 g	Fette	31 g