Kleine Kaffee-Cheesecakes

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Butter	60 g
Butterkekse	150 g
Schokolade, Zartbitter	50 g
Kaffee	1 EL
Wasser	50 ml
Eier	2 St.
Puderzucker	100 g
Frischkäse, natur	300 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Gefrierbeutel, Tasse, Muffinform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und schmelzen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und zerkrümeln. Zur Butter in den Topf geben und vermengen. Masse in ein mit Papierförmchen ausgekleidetes Muffinblech verteilen und leicht festdrücken. Im Ofen ca. 5 Min. vorbacken. Aus dem Ofen nehmen und auf 160 °C (Umluft) reduzieren.

2. Schokolade grob hacken. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen und Schokolade in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen. Schokolade leicht abkühlen lassen.

3. In einer Tasse Kaffeepulver mit 50 ml heißem Wasser aufgießen. 1 Ei trennen und in einer Schüssel Eigelb mit übrigem Ei und Puderzucker dickcremig rühren. Flüssige Schokolade und Kaffee unterheben. Frischkäse zufügen und glatt rühren.

4. Creme auf die vorgebackenen Böden verteilen und Cheesecakes im heißen Ofen ca. 30 Min. backen, bis die Creme fest wird. Herausnehmen, abkühlen lassen. Kleine Kaffee-Cheesecakes vor dem Servieren aus den Förmchen lösen. Nach Belieben mit Kaffeebohnen oder Schokoladenraspel garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	195 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g