Mini-Walnuss-Cheesecakes mit Karamell

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 12 Portionen

Butter	6 EL
Butterkekse	150 g
Zucker	130 g
Frischkäse, natur	300 g
saure Sahne	200 g
Eier	2 St.
Walnusskerne	7 EL
Schlagsahne	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, kleine Pfanne, Gefrierbeutel, Muffinform

1. Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf Butter schmelzen. In einem Gefrierbeutel Kekse zerkrümeln. Mit der Butter vermengen und Masse in mit Papiermanschetten ausgekleidete Muffinförmchen verteilen. Boden leicht festdrücken. Keksboden kalt stellen.

2. In einer Schüssel 100 g Zucker, Frischkäse, saure Sahne und Eier verrühren. 5 EL Walnüsse grob hacken und untermengen. Creme auf die Förmchen verteilen. Im heißen Ofen ca. 30–35 Min. backen, bis die Creme stockt. Abkühlen lassen.

3. In einer Pfanne 3 EL Zucker auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. schmelzen. Restliche Walnüsse dazugeben, darin wenden und mit Sahne ablöschen. Unter Rühren aufkochen, bis sich das Karamell auflöst. Walnuss-Karamell auf den Mini-Walnuss-Cheesecakes verteilen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	265 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	18 g