



# Schnelle Mini-Cheesecakes mit Obst

Zeit gesamt  
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit  
🕒 25min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 12 Portionen

Öl	1 EL
Butterkekse	300 g
Butter	150 g
Salz	
Schokolade, Weiß	100 g
Crème fraîche	100 g
Frischkäse, natur	350 g
Speisequark, Magerstufe	250 g
Bio Zitronen	1 St.
Vanille Zucker	1 Päckchen
Sahnesteif	1 Päckchen
Heidelbeeren, frisch	50 g
Erdbeeren	50 g
Mango	100 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel, Nudelholz, Muffinform

1. Muffinblech mit Öl auspinseln oder mit Papiermanschetten auslegen. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und fein zerkrümeln. In einem Topf Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln und einer Prise Salz vermengen. Keksmasse auf die 12 Mulden der Form verteilen und andrücken. Für ca. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Inzwischen die Zitrone waschen. Weiße Schokolade fein hacken. In einem Topf Crème fraîche mit der Schokolade verrühren und bei niedriger Stufe schmelzen.
3. Zitrone gründlich waschen und ca. 1 TL gelbe Schale abreiben. In einer Schüssel Frischkäse mit Quark, Zitronenabrieb, Vanillinzucker und Sahnesteif mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen aufschlagen. Anschließend die noch flüssige Schokoladenmasse zügig unterrühren, bis eine gleichmäßige Creme entstanden ist. Masse auf die Muffinform verteilen und glatt streichen. Cheesecakes für mindestens 45 Min. in den Kühlschrank stellen.
4. Inzwischen Beeren waschen und verlesen. Mango schälen, vom Stein lösen und in Stücke schneiden. Cheesecakes mit Früchten garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	334 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	22 g