



KÄSEKUCHEN AUS DEM GLAS MIT SELBSTGEMACHTEM FRUCHTEIS / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #66



- ANZEIGE -

Meinen Lieblingskuchen habe ich dieses Mal im Glas gebacken und mit Streuseln getoppt und dann mit selbstgemachtem Fruchteis serviert. Ihr könnt die Mini Käsekuchen auch auf dem Grill backen, das perfekte Dessert für einen gelungenen Grillabend. Der Vorteil von Kuchen im Glas ist ja auch, dass man eben nur die Gläser benötigt, keine Backform und später keinen Teller. Außerdem hat man so direkt einzelne Portionen.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 8

STREUSEL

Verknete alle Zutaten zu Streuseln und stelle sie kurz in den Kühlschrank.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

KÄSEKUCHEN

Gib alle Zutaten in einen Mixer und rühre die Masse geschmeidig oder verrühre sie alle gemeinsam mit einem Schneebesen. Fülle die flüssige Käsekuchenmasse in ofenfeste Einmachgläser ein.

Gib etwa die Hälfte der Streusel darüber. Achte darauf, dass der Käsekuchen noch bis aufs Doppelte im Ofen aufgeht und verwende daher nicht zu kleine Gläser. Nach dem Backen fällt er wieder etwas zusammen, das ist völlig normal.

Backe die Käsekuchen im Glas im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 40 Minuten, stelle den Ofen aus und lasse die Gläser etwa 5-10 Minuten darin abkühlen. Nimm sie heraus und lasse sie erkalten.

Backe die übrigen Streusel ganz einfach im Ofen auf einem Blech für etwa 10 Minuten bei 170 °C O/U. Serviere sie zum fertigen Käsekuchen oder verwende sie anderweitig weiter.

FRUCHTEIS

Püriere die gefrorenen Früchte mit dem Puderzucker und Naturjoghurt in einem Mixer und serviere es sofort mit dem Käsekuchen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

STREUSEL:

- 100 g** Butter (kalt)
- 100 g** Zucker
- 1 TL** Tonkapaste
- 200 g** Mehl
- 1 Pr.** Salz

KÄSEKUCHEN:

- 250 g** Quark
- 200 g** Sahne
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 20 g** Speisestärke
- 2** Eier
- 1 TL** Zitrone (Abrieb)
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 60 g** Butter (flüssig)

EIS ZUM SERVIEREN:

- 300 g** gemischte Beeren (TK)
- 50 g** Puderzucker
- 100 g** Naturjoghurt