

MINI CHEESECAKES MIT OSTERNEST / BACKEN MIT SALLY UND LIDL



- ANZEIGE -

Käsekuchen kann man nie genug haben und auch nicht in genug Variationen. Im Osterbooklet von Lidl habe ich diese süßen Muffins mit Schokoladennestern gebacken. Die Nester bekommen ihre dreidimensionale Form, da ich die Kuvertüre in Eiswasser spritze. Ihr könnt die Muffins natürlich auch ohne die Nester zubereiten.



Zubereitungszeit
50 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor. Fette ein Muffinblech mit Butter oder Backtrennspray. Streue nach Bedarf etwas Weichweizengrieß hinein.



Du kannst auch Papierförmchen im Muffinblech verwenden.

BUTTERKEKSBODEN

Zerkleinere die Kekse z. B. mit einem Glas, Whacker oder den Händen. Schmilz die Butter und verrühre sie mit den Keksbröseln. Fülle die Masse mit einem mittleren Portionierer in die Muffinform und drücke sie mit einem kleinen Glas fest.

KÄSEKUCHEN

Verrühre den zimmerwarmen Frischkäse und Quark mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und der Zitronenpaste cremig. Füge die Eier hinzu und rühre sie ein, bis sich alles verbunden hat. Achte darauf, keine Luft einzuarbeiten. Klopfe die Schüssel vorsichtig mehrmals auf die Arbeitsfläche, um Luftbläschen zu entfernen. Fülle die Käsekuchenmasse mit einem großen Portionierer auf die Keksböden. Klopfe das Muffinblech nach Bedarf nochmal auf die Arbeitsfläche, so entweichen die Luftbläschen. Backe die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 170 °C O/U für etwa 30-35 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen, lasse sie abkühlen und löse sie dann vorsichtig aus der Form.

OSTERNESTER

Schmilz zwei Drittel der Kuvertüre in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad. Rühre das übrige Drittel ein und fülle die Kuvertüre in einen Spritz- oder Gefrierbeutel. Fülle eine Schüssel mit sehr kaltem Wasser und gib einige Eiswürfel dazu. Spritze die Kuvertüre kreisförmig in das Eiswasser, drücke die Kuvertüre mit einer Gabel vorsichtig ins Wasser, um weitere Schichten zu ergänzen und ein dreidimensionales Nest zu erhalten. Ergänze nach Belieben Details und tauche das Nest immer wieder ins Wasser so wird die Kuvertüre schnell fest. Lasse die Nester auf einem Abkühlgitter abtropfen und trocknen.

BUTTERKEKSBODEN:

- 140 g** Butterkekse
- 70 g** Butter

KÄSEKUCHENMASSE:

- 200 g** Frischkäse
- 250 g** Quark
- 100 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 TL** Zitronenpaste
- 2** Eier

OSTERNESTER:

- 200 g** Zartbitterkuvertüre

DEKORATION:

- 24** Schokoladeneier (Mini)
- 50 g** Pistazien



MINI CHEESECAKES MIT OSTERNEST / BACKEN MIT SALLY UND LIDL

DEKORATION

Hacke die Pistazien ganz fein. Lege jeweils ein Osterneist auf einen Muffin und dekoriere es mit den Schokoladeneiern und gehackten Pistazien. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!