Rezept

Mini-Käsekuchen mit Baiserhaube

Ein Rezept von Mini-Käsekuchen mit Baiserhaube, am 03.05.2024

Zutaten

50 g	Butter
40 g	Zucker
2 Eier	Eier
2 EL	Speisestärke
80 g	Zucker
4 EL	TK-Blaubeeren
4	ofenfeste Gläser (à ca. 300 ml)
70 g	Mehl
	Salz
350 g	Frischkäse (Doppelrahmstufe)
1 Tütchen	Bourbon-Vanillezucker
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
einige Spritzer	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig die Butter in einem Topf schmelzen. Mehl, Zucker und 1 Prise Salz dazugeben und mit einem Holzlöffel verrühren. Die Gläser einfetten. Den Teig auf die Gläser verteilen und etwas andrücken, dabei einen kleinen Rand formen.

2. Für die Käsecreme die Eier trennen, die Eiweiße zugedeckt kühl stellen. Frischkäse, Eigelbe, Speisestärke, Vanillezucker, 60 g Zucker und Zitronenschale verrühren. Die Blaubeeren auf den Teig verteilen, mit der Creme bedecken. Die Küchlein im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.

3. Die Küchlein aus dem Ofen nehmen, vollständig abkühlen lassen und mind. 2 Stunden kühl stellen.

4. Für die Baiserhaube den Backofen auf 220° vorheizen. Die Eiweiße zu halbsteifem Schnee schlagen. Den restlichen Zucker hinzufügen und sehr steif schlagen, den Zitronensaft unterschlagen. Den Eischnee wölkchenförmig auf den Küchlein verteilen. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 200°) 7-8 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und servieren.