Rezept

Schnelle gedeckte Cheesecake-Würfel

Ein Rezept von Schnelle gedeckte Cheesecake-Würfel, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Mehl
1 Prise	Salz
200 g	Doppelrahmfrischkäse
1	Ei (M)
	Mehl zum Arbeiten
150 g	Zucker
150 g	kalte Butter
100 g	Crème fraîche
	abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
	Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Eine flache, eckige Backform (ca. 24 x 24 cm, Brownie-Form) mit Backpapier auslegen.

2. Das Mehl mit 100 g Zucker und Salz mischen und auf eine Arbeitsfläche häufen, die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Alles mit einer Palette durchhacken, dann rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in zwei Portionen teilen, flach drücken und kurz in das Tiefkühlfach legen.

3. Inzwischen den Frischkäse mit der Crème fraîche glatt verrühren. Den übrigen Zucker, das Ei und die Zitronenschale untermischen.

4. Die beiden Teigportionen jeweils auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rasch zu einer 3-4 mm dicken Teigplatte (ca. 24 x 24 cm) ausrollen. Die Ränder gerade schneiden oder formen.

5. Eine Teigplatte auf einen Einleger schieben und von dort aus vorsichtig auf den Boden der Form gleiten lassen, andrücken. Die Käsemasse einfüllen und glatt streichen. Die Käsemasse mit der zweiten Teigplatte vorsichtig abdecken, dabei auch den Einleger zu Hilfe nehmen. Im Ofen (Mitte) in 40-45 Min. goldbraun backen.

6. Das Gebäck in der Form auskühlen lassen, dann in kleine Würfel (ca. 3 x 3 cm) schneiden. Nach Belieben noch mit Puderzucker bestäuben.