Rezept

Strudel-Cheesecakes

Ein Rezept von Strudel-Cheesecakes, am 29.04.2024

Zutaten

2	Eier
1 Päckchen	Vanillezucker
200 g	Doppelrahmfrischkäse
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
	80-100 g flüssige Butter
1 Päckchen	weißer Tortenguss
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
125 g	Quark (20 %)
	100-150 g dünne Strudel- oder Filoteigblätter (Fertigprodukt; 4 Teigblätter à ca. 40 × 40 cm)
1	kleine Dose Aprikosenhälften (425 ml Inhalt)
	geröstete Mandelblättchen zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Muffinform mit 12 normalen Mulden | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Frischkäse, Quark und Zitronenschale unterrühren.

2. Den Teig ausbreiten, in 36 Quadrate à 12 × 12 cm schneiden. Großzügig mit Butter bestreichen; dann je 3 Quadrate versetzt übereinander in die Muffinmulden legen, Ränder nach außen knicken. 2 EL Käsemasse in jedes Förmchen füllen. Die Cheesecakes im heißen Ofen (2. Schiene von unten, Umluft 160°) 25-30 Min. backen. In den Förmchen abkühlen lassen.

3. Die Aprikosen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Auf jedes Törtchen eine Fruchthälfte mit der Öffnung nach unten legen. Falls nötig, den Saft mit Wasser auf ¼ l auffüllen; mit Tortenguss nach Packungsangabe zu einem Guss kochen. Auf den Aprikosen und der Füllung verteilen. Fest werden lassen. Mit Mandelblättchen bestreuen.