

Rezept

Mini-Cheesecakes

Ein Rezept von Mini-Cheesecakes, am 30.04.2025

Zutaten

1 Bio-Zitrone	2 EL Pistazienkerne
50 g weiche Butter + Butter für die Förmchen	80 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker	2 EL Vanillepuddingpulver
500 g Quark	2 Eier (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (später einschalten: Umluft 160 Grad).

2. Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben, die Pistazien fein hacken. Die Butter mit Zitronenschale, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Das Puddingpulver dazugeben, dann Quark, Pistazien und Eier unterrühren.

3. Sechs feuerfeste Förmchen (je 150 ml Inhalt, ersatzweise geht auch ein Muffinblech, der Teig quillt nur leicht über) mit Butter ausstreichen. Masse einfüllen und im Ofen (Mitte) in etwa 35 Minuten goldbraun backen, abkühlen lassen.