Rezept

Mini-Ube-Cheesecakes

Ein Rezept von Mini-Ube-Cheesecakes, am 12.10.2024

Zutaten

165 g	Butter
400 g	süße Kondensmilch
225 g	Frischkäse
1 Messerspitze	Vanillepulver oder -extrakt
85 g	Vollkornkekse
	lila Lebensmittelfarbe (optional)
600 ml	Kokosmilch
455 g	lila Yamswurzel (Ube-Wurzel)
50 g	Zucker
225 g	Sahne
	etwas geschlagene Sahne als Deko (optional)

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 488 kcal, 38 g F, 7 g EW, 27 g KH

Zubereitung

1. 55g Butter in einem Topf schmelzen. Kokosmilch und Kondensmilch einrühren. Yamswurzel schälen, reiben und ebenfalls mit in den Topf geben und solange bei geringer Hitze köcheln lassen, bis eine geschmeidige Creme entsteht. Anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Frischkäse mit 55g Butter, Vanille und Zucker verrühren. Sahne schlagen und unter den Frischkäse heben. Alles vorsichtig verrühren, bis eine schöne Creme entsteht. Ube-Wurzel-Mischung dazugeben und unterrühren.

3. Vollkornkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Restliche Butter schmelzen, dazugeben und miteinander vermengen. Papierförmchen in die Mulden der Muffinform geben und in jede etwa 2 EL der Kekskrümel-Butter-Masse geben. Mit einem Glas oder einem anderen kleinen Gefäß am Boden andrücken.

4. Cheesecake-Füllung gleichmäßig auf die 12 Mulden verteilen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Wenn die Mini-Cheesecakes fest sind, aus den Papierförmchen lösen und servieren. Optional kannst du noch etwas geschlagene Sahne mit lila Lebensmittelfarbe einfärben und die Törtchen damit dekorieren.