

Rezept

New York Cheesecake in der Tasse

Ein Rezept von New York Cheesecake in der Tasse, am 15.05.2025

Zutaten

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 2 Scheiben Zwieback (20 g) | 15 g Butter |
| 100 g Doppelrahmfrischkäse | 1 Ei (M) |
| 30 g Zucker | 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale |

FÜR DAS TOPPING:

- | | |
|---|--|
| 2 EL Doppelrahmfrischkäse (ca. 30 g) | ½ TL abgeriebene Bio-Zitronenschale |
| 2 EL Johannisbeergelee | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Becher (mind. 300 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 845 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebackscheiben mit den Fingern fein zerbröseln und in den Becher streuen. Die Butter in Flöckchen daraufsetzen und alles in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 1 Min. erhitzen.

2. Frischkäse, Ei, Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel cremig rühren. Die Creme vorsichtig in den Becher schichten. Dabei darauf achten, dass sich die Creme nicht mit dem Zwiebackboden vermischt.

3. Den Becher in die Mikrowelle stellen und den Kuchen bei 600 Watt ca. 1 Min. backen. Herausnehmen und 30 Sek. ruhen lassen. Den Kuchen dann nochmals 1 Min. in der Mikrowelle backen, bis die Oberfläche fest ist. Dabei steigt ein Teil der Zwiebackbrösel an die Oberfläche und ein Teil bleibt am Becherboden. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

4. Für das Topping Frischkäse und Zitronenschale verrühren. Das Johannisbeergelee locker unterziehen und die Creme so leicht marmorieren. Die Frischkäsecreme auf den Cheesecake häufen.