

Rezept

Mini-Cheese-Cakes mit Erdbeeren

Ein Rezept von Mini-Cheese-Cakes mit Erdbeeren, am 20.12.2025



Zutaten

500 g	Erdbeeren	90 g	Zucker
150 g	Doppelrahmfrischkäse	125 g	Joghurt (3,8 % Fett)
25 ml	Maracujanektar	150 g	Sahne
20	runde Haferkekse (à 12 g; insgesamt 240 g)	2 Stängel	Basilikum

Außerdem:

Spritzbeutel und Lochtülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Vernaschen: 20 Cakes | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal, 7 g F, 2 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und entkelchen. 300 g Erdbeeren mit 25 g Zucker fein pürieren.

2. Frischkäse, Joghurt, Maracujanektar und den übrigen Zucker mit den Rührbesen des Handrührgerätes verrühren. Die Sahne steif schlagen und mit einem Teigschaber unter die Frischkäse-Joghurt-Creme heben. Die Sahne-Frischkäse-Mischung in einen Spritzbeutel füllen.

3. Die Kekse auf einem Teller auslegen und die Creme aus dem Spritzbeutel in Kringeln aufspritzen. Basilikumblättchen abzupfen und evtl. kleiner zupfen. Die Mini-Cheese-Cakes mit den restlichen Erdbeeren, den Basilikumblättchen und dem Erdbeer-Püree dekorieren.