

Rezept

## Mini-Cheese-Cakes mit Erdbeeren

Ein Rezept von Mini-Cheese-Cakes mit Erdbeeren, am 01.05.2024



### Zutaten

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