Erdbeeren-Cheesecake im Glas

Der Erdbeeren-Cheesecake im Glas ist eine köstliche Leckerei. Das Rezept lässt sich einfach vorbereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

100 g	Butterkekse
40 g	Butter
300 g	Frischkäse
100 g	Schlagobers
100 g	Sauerrahm
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Vanilleschote
80 g	Zucker (puderzucker)
1 EL	Speisestärke
200 g	Erdbeeren (frisch oder TK)
1 EL	Zucker
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 TL	Speisestärke

Zubereitung

1. Für den **Erdbeeren-Cheesecake im Glas** die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle zu Keksekrümeln zerbröseln. Die Butter schmelzen und mit den Krümeln vermengen, zur Seite stellen. Den Backofen auf 150 Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Jetzt den Frischkäse mit Schlagobers, Sauerrahm, Eier, ausgekratzte Mark der Vanilleschote und Zucker in eine Rührschüssel zu einer Creme rühren. Den Boden in Dessert-Gläser mit den Keksen bilden und leicht festdrücken. Die Cheesecake-Masse in die Gläser füllen und im

vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit für das Topping die Erdbeeren, Zucker, Zitronensaft und Speisestärke in einen Kochtopf verrühren, erhitzen und kurz leicht köcheln lassen. Das Erdbeeren-Topping auf den gebackenen Cheesecake im Glas verteilen. Nach Belieben mit frischen Erdbeeren garnieren. Das Dessert noch warm servieren, oder abkühlen lassen und gekühlt servieren.

Tipp

Der cremige Erdbeeren-Cheesecake im Glas gelingt natürlich auch mit anderen Beeren und Früchte der Saison.