



Film auf:
videos.bettybossi.ch

Mini-Cheesecakes mit Chriesi

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Backen: ca. 15 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.
Für ein Muffins-Blech mit
12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø,
mit Papier-Backförmchen aus-
gelegt

90g Biskuits (z. B. Petit
Beurre), fein zerbröckelt

30g Butter, flüssig, abgekühlt

300g Rahmquark

2 Esslöffel Zucker

2 Eier

2 Esslöffel Maizena

1. Biskuits und Butter mischen,
in den vorbereiteten Förmli ver-
teilen, gut andrücken.
2. Quark und alle restlichen
Zutaten verrühren. Masse in
die Förmchen verteilen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte
des auf 180 Grad vorgeheizten
Ofens. Herausnehmen, auf einem
Gitter auskühlen.

1½ dl Kirschensirup

(z. B. Fine Food, Sour
Cherry oder Cassis-
Himbeer), unverdünnt

3 Blatt Gelatine, ca. 5 Min.
in kaltem Wasser ein-
gelegt, abgetropft

einige Kirschen mit Stiel

Sirup in einer kleinen Pfanne heiss
werden lassen. Pfanne von der
Platte nehmen, Gelatine darin auf-
lösen, durch ein Sieb in einen
Messbecher giessen. Sirup über
die Küchlein bis knapp unter
den Förmchenrand giessen. Mit
Kirschen belegen, ca. 2 Std.
kühl stellen.

Servieren: ca. 30 Min. vor dem
Servieren aus dem Kühlschrank
nehmen.

Stück: 168 kcal, E 4g, KH 21g, F 8g