

Mini-Cheesecake mit Orangenlikör-Glasur

Zutaten für den Keksboden:

- nach Geschmack: 200 g Schokokekse oder Butterkekse
- 60 g geschmolzene Butter
- 1 Prise Salz

Die Kekse in einen Gefrierbeutel legen und mit einem Küchenholz so lange walzen, bis sie komplett zerkrümelt sind. Die Krümelmasse mit der geschmolzenen Butter und dem Salz verkneten. Diese Masse auf 12 Silikon-Muffinformen verteilen und mit einem Glas schön plattdrücken. Bei 170 Grad 5-10 Minuten vorbacken.

Zutaten für den Belag:

- 600 g Frischkäse
- 100 g Zucker
- 3 Eigelb
- 200 g Sauerrahm
- 2 EL Mehl
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Zitronenschale von 1 (Bio-) Zitrone

Den Frischkäse mit dem Zucker verrühren. Eigelb und Sauerrahm unterrühren. Alles mit Salz und Zitronenschale mischen. Die Masse auf die vorgebackenen Keksböden geben und bei 130 Grad 50 Minuten backen.

Zutaten für Glasur und Fertigstellung:

- 200 ml Prosecco
- 100 ml italienischer Orangenlikör
- 4 Blätter Gelatine
- 100 g Zucker

Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Danach ausdrücken und in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Zucker, Prosecco und Likör hinzugeben und noch einmal erhitzen, bis die Flüssigkeit dampft, aber nicht kocht. Etwas abkühlen lassen.

Die gebackenen Mini-Cheesecakes in der Form mit der Glasur begießen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen. Wenn die Glasur komplett ausgehärtet ist, die Küchlein vorsichtig aus der Form lösen.

Alkoholfreie Variante:

- 300 g gefrorene Himbeeren
- 40 g Puderzucker
- Saft von 1 Zitrone

Die Himbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft in einem Topf aufkochen und 5 Minuten weiterköcheln lassen. Durch ein feines Sieb streichen und die Mini-Cheesecakes auf einem Himbeerspiegel servieren.

Natürlich lassen sich auch Glasur und Spiegel kombinieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Sendetermin: 11.10.2019

Koch/Köchin: Philipp Kafsack

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen