

Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

CHEESECAKE AUS DEM WECKGLAS MIT ERDBEER KOMPOTT

Zutaten:

60 g Marzipan-Rohmasse
50 g ungeschälte Mandelkerne
40 g Butter
100 g kernige Haferflockenkekse
3 Stk. Eier (Kl. M)
100 g Zucker
500 g Magerquark
Schale und Saft von 1 Biozitrone
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Für das Kompott:

300g Erdbeeren oder Himbeeren (frisch oder TK)
1,5 El Speisestärke
60 g Zucker
100 ml Erdbeersaft (alternativ Wasser)

6 Einmächgläser à 350 ml Inhalt (besser flach und weit als hoch und schmal)

ZUBEREITUNG

Für den Krümelboden Marzipan 30 Minuten tiefkühlen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, bis sie duften, dann herausnehmen und grob hacken. Butter schmelzen. Marzipan grob reiben, Kekse mit den Fingern grob zerbröseln. Alles mit der Butter mischen, auf die Gläser verteilen und mit einem Löffel festdrücken.

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier trennen. Eiweiss mit 50 g Zucker steif schlagen. Eigelb mit übrigem Zucker cremig rühren.

Quark, 1/2 TI fein abgeriebene Zitronenschale, 1 El Zitronensaft und Puddingpulver unterrühren. Eischnee unterheben.

Gläser fetten und die Quarkmasse darauf verteilen. Auf der 2. Schiene von unten 25 Minuten backen, dann 5 Minuten im abgeschalteten Backofen stehen lassen. Gläser herausnehmen und mindestens 1 Stunde abkühlen lassen.

Erdbeeren in einem Sieb abtropfen lassen. Speisestärke mit 4 El Erdbeersaft (oder Wasser) glatt rühren. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze zu hellbraunem Karamell schmelzen, Erdbeersaft zugießen, kurz aufkochen lassen. Mit der angerührten Stärke binden, dann die Erdbeeren unterrühren und nochmals kurz aufkochen. Abkühlen lassen.

Das Kompott auf die Käsekuchen im Glas geben und servieren.

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)