Mini-Cheesecakes mit (Frucht)Herz

Der Klassiker als Minis mit fruchtigem Herz

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Boden

- 150 g Butterkekse
- 50 g Zucker
- 1 EL Mehl
- 50 g geschmolzene Butter

Für die Füllung

450 g Frischkäse
150 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
1 TL Vanille-Extrakt

Für die Himbeer-Herzen

100 g Himbeeren (frisch oder aufgetaut)
20 g Zucker (optional)

ZUBEREITUNG

1. Eine Muffinform mit Herz- oder normalen Cups belegen.
2. Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Für den Boden die Kekse im Mixer oder Blitzhacker fein zerkleinern und mit den restlichen Zutaten mischen. Jeweils 1 Esslöffel Keksbodenmasse in jeden Cup füllen und mit einem Teelöffel andrücken. Ca. 5 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Anschließend die Form aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Den Ofen nicht ausschalten!
4. Für die Füllung den Frischkäse cremig aufschlagen. Zucker, Eier, Salz und Vanille-Extrakt nach und nach unterrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist. Auf dem vorgebackenen Keksboden füllen, bis die Cups ca. zu ¾ gefüllt sind.
5. Die Himbeeren mit dem Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Für die Herzen mit einem Teelöffel vorsichtig jeweils mittig zwei Punkte auf die Füllung geben und mit einem Zahnstocher mittig durch die Punkte ziehen.
6. Ein tiefes Backblech mit der Muffinform in den vorgeheizten Ofen geben und das Blech zu gut der Hälfte mit heißem Wasser füllen.
7. Die Cheesecakes ca. 20-25 Minuten im Wasserbad backen. Anschließend in der Form abkühlen lassen.
8. Ca. 4 Stunden kaltstellen, bevor man sie serviert.