

RECIPE

Mini-Käseküchlein mit Himbeeren und nutella®

Mittel

50 min



ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

- 180 g Haferkekse
- 80 g Butter
- 150 g Weiße Schokolade (Kuvertüre)
- 30 ml Sahne
- 150 g Frischkäse
- 100 g Quark 40% Fett
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 140 g TK Himbeeren
- 1,5 TL Speisestärke
- 60 g nutella®



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG



1

Zubereitungszeit: 30 Min.
Backzeit: 20 Min.

Haferkekse in einem wiederverschließbaren Gefrierbeutel zerkleinern. In einer großen Schüssel die zerkleinerten Kekse mit geschmolzener Butter vermischen. Jeweils einen leicht gehäuften Esslöffel der Keksmischung gleichmäßig in 12 ausgeleitete Muffinformen geben und mit einem Löffel andrücken.



2

In einer kleinen Schüssel Speisestärke in 3 EL Wasser auflösen. Himbeeren mit dem Großteil des Zuckers und der Speisestärke in einen kleinen Topf geben und mit einem Schneebesen unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Sobald die Mischung eindickt, vom Herd nehmen, durch ein feines Sieb passieren und beiseite stellen.



3

Weißer Schokolade und Sahne bei schwacher Hitze über dem Wasserbad schmelzen. In einer großen Schüssel Frischkäse, Quark, Vanilleextrakt und den restlichen Zucker mit dem Schneebesen glatt rühren. Ein Ei nach dem anderen unterrühren und anschließend die geschmolzene Schokoladenmischung hinzugeben.



4

Den Backofen auf 160°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Jeweils 1 TL Himbeersoße auf die Keksmischung geben. Anschließend die Frischkäsemischung gleichmäßig darüber verteilen. Auf unterem Rost ca. 20 Minuten backen.

5

Bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann abdecken und im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit einem nutella® Swirl oder Herz verzieren.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept