

# Cheesecake im Glas

Ein leckerer gebackener Käsekuchen mit fruchtigen Beeren und knusprigem Müsli. Im Weck®-Glas oder Soufflégörmchen gebacken perfekt zum Mitnehmen!

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Sturz-Form-Gläser (etwa 160 ml Inhalt):

Fett

8 TL Dr. Oetker Vitalis Knuspermüsli

## Zutaten:

300 g Heidelbeeren (Blaubeeren) ,  
frisch oder tiefgekühlt

1 Pck. Dr. Oetker Original

puddingpulver Vanille-Geschmack

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

50 g Zucker

250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)

1 Ei (Größe M)

100 g Schlagsahne

etwa 8 geh. EL Dr. Oetker Vitalis

Knuspermüsli

Wie bereite ich ein einfaches und leckeres Cheesecake-Dessert mit Müsli und Beeren zu?:

## 1 Vorbereiten:

Frische Heidelbeeren verlesen und waschen, tiefgekühlte Beeren werden gefroren verwendet. Etwa 8 hitzebeständigen Gläser oder Förmchen fetten und mit jeweils 1 TL Müsli austreuen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**

**Heißluft etwa 140 °C**



② **Creme zubereiten:**

Puddingpulver, Vanillin-Zucker und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Quark, Ei und Sahne hinzufügen und alles mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Hälfte der Heidelbeeren unterrühren. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen. Übrige Heidelbeeren darauf verteilen und je 1 geh. EL Müsli aufstreuen. Gläser auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Cheesecake to go in den Förmchen auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Cheesecake to go kann auch mit Himbeeren zubereitet werden.
- Der Cheesecake to go kann auch in Souffléförmchen zubereitet werden.

