






# Käsekuchen-Happen

Diese kleinen Käsekuchen Happen aus der Backmischung für Käsekuchen sind cremig, schokoladig und bunt verziert. Käsekuchen Fingerfood ist einfach lecker!

etwa 60 Stück    gelingt leicht   bis 80 Minuten



## Zutaten:

**Für die Auflaufform (etwa 20 x 30 cm):**

Fett

## Mürbeteig:

1 Backm. Dr. Oetker Käsekuchen

100 g weiche Butter

1 Ei (Größe M)

## Quark-Belag:

150 g Butter

3 Eier (Größe M)

500 g Speisequark (Magerstufe)

300 g Joghurt

## Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel

1 Pck. Dr. Oetker Kuchenglasur Hell  
etwa 60 Mikado®

Dr. Oetker Brauseperlen

Dr. Oetker Zuckerstreusel

Dr. Oetker Dekor Kreation Blauer Mix  
oder Rosa Mix

## Wie backe ich kleine Käsekuchen-Happen?:

### 1 Vorbereiten:

Auflaufform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Mürbeteig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, Butter und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Die Streuseln mit Hilfe eines Esslöffels auf dem Boden der Auflaufform verteilen und zu einem Boden andrücken.

#### 3 Quarkbelag zubereiten:

Butter zerlassen. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) und Dekorzucker (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben. Eier, Quark und Joghurt hinzufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe zu einer glatten Masse verrühren. Zerlassene Butter auf niedrigster Stufe unterrühren. Die Masse in die Auflaufform geben und glatt streichen.

#### 4 Backen:

Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 55 Min.**

Käsekuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### 5 Kuchenglasur schmelzen:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Glasurbeutel hineinlegen und etwa 10 Min. darin liegen lassen.

#### 6 Käsekuchen-Happen verzieren:

Den Käsekuchen in etwa 3 x 3 cm große Würfel schneiden, aus der Form lösen und auf ein mit Backpapier belegtes Brett legen. In jeden Würfel einen Mikado® stecken. Glasurbeutel abtrocknen, kräftig durchkneten und aufschneiden. Die Käsekuchen-Happen mit der dunklen oder hellen Glasur überziehen, auf Backpapier setzen und **sofort** mit Dekor bestreuen. Kuchenglasur fest werden lassen und Käsekuchen-Happen im Kühlschrank aufbewahren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Mikados® Eisstiele aus Holz in die Käsekuchen-Happen stecken.
- Den Käsekuchen am besten 1 Tag im Voraus zubereiten.