

# Mini-Cheesecakes

Diese kleinen Mini-Cheesecakes mit Erdbeeren ohne Backen überzeugen mit frischen Erdbeeren und Holunderblüten.

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für 6 Dessertringe (Ø 7,5 cm):

Backpapier

### Keksboden:

50 g Butter

25 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

1 Backm. Dr. Oetker Cheesecake

American Style Strawberry

### Cheesecake-Belag:

200 ml lauwarmes Wasser

50 ml Holunderblüten-Sirup

400 g Doppelrahm-Frischkäse

200 g Schmand

### Zum Verzieren:

etwa 250 g Erdbeeren

etwa 6 Holunderblüten-Dolden

25 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

## Wie bereite ich Frischkäse-Törtchen mit Erdbeeren ohne Backen zu?:

### 1 Vorbereiten:

Die Dessertringe mit Backpapier auf eine feste Unterlage, z.B. Teller, Brett stellen.

### 2 Keksboden zubereiten:

Butter zerlassen. Krokant fein hacken. Mischung für den Boden (liegt der Backm. bei) zufügen und alles gut vermischen. Masse in die Formen geben und mit Hilfe eines Esslöffels gleichmäßig zu einem flachen Boden fest andrücken. Keksboden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.



**3 Cheesecake-Belag:**

Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben, lauwarmes Wasser und Holunderblüten-Sirup hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. aufschlagen. **Hinweis:** Als Spritzschutz die Schüssel locker mit Küchenpapier abdecken. Anschließend Frischkäse und Schmand unterrühren. Belag auf dem Keksboden gleichmäßig verstreichen. Die Mini-Cheesecakes mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

**4** Dessertringe mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Cheesecake vom Backpapier lösen und mit Hilfe eines großen Messers auf einen Teller umsetzen.

**5 Verzieren:**

Erdbeeren waschen und nach Belieben halbieren. Holunderblüten waschen und trocken tupfen. Die kleinen Cheesecakes mit Erdbeeren, Holunderblüten, Krokant und Erdbeersoße (liegt der Backm. bei) kurz vor dem Servieren verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Diese leckeren Cheesecakes können auch in einer großen Springform (Ø 26 cm) oder in Dessertgläsern zubereitet werden.
- Der Cheesecake-Belag kann gut mit einem Gefrierbeutel aufgespritzt werden.

