

NY Cheesecake im Glas

Zeit: 60 Minuten

Zutaten: 4 Portionen (290ml Weck Gläser)

- 150g Magerquark
- 300g Frischkäse
- ½ TL Vanilleextrakt
- 30g Zucker
- 20g Mehl
- 1 Ei (L)
- 8 (Hafer)Kekse
- 40g Butter, flüssig
- 1 EL Zucker
- 200ml Marsala (Likörwein)
- 300g Himbeeren (TK)
- 1 gestr. TL Speisestärke



Zubereitung:

1. Magerquark, Frischkäse, Vanille-Extrakt, Zucker und Mehl gut mischen. Das Ei unterrühren und gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Im auf 160°C (Umluft 140°C) vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen.
2. Die Kekse zerkrümeln, aber nicht zu Staub verarbeiten, mit der Butter vermischen und auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und 10 Minuten bei 160°C (Umluft 140°C) backen. Abkühlen lassen.
3. 1 EL Zucker in einem Topf schmelzen, den Marsala zugeben und auf die Hälfte einkochen (dauert sehr lange). Die tiefgefrorenen Himbeeren dazugeben und 10 Min. köcheln lassen. Die Speise Stärke mit etwas Wasser verrühren und zu den Marsala-Himbeeren dazugeben, kurz aufkochen und komplett abkühlen lassen. Ggf. durch ein Sieb passieren um die Körner zu entfernen.
4. Die Marsala-Himbeer-Sauce auf die Gläser verteilen und mit den Kekskrümmeln bedecken.
5. Die Himbeeren kann man auch mit Kirschen oder anderes Obst ersetzen.