

## Waldbeeren-Cheesecakes



### Zubereitungszeit

25 Minuten + ca. 30 Minuten backen + mind.  
2 Stunden kühl stellen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 390 kcal

Eiweiss: 7 g

Fett: 27 g

Kohlenhydrate: 29 g

### Zutaten für 6 Stück

6 ofenfeste Gläser à ca. 1,75 dl

100 g Petits-Beurre

60 g Butter

2 Eier

50 g Zucker

1 Prise Salz

0.5 Zitrone

300 g Frischkäse, z. B. Philadelphia

1 EL Maisstärke

150 g gefrorene Waldbeeren, vor Gebrauch aufgetaut

2 EL Puderzucker

### Zubereitung

1. Petits-Beurre in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Wallholz fein zerbröseln. Butter schmelzen. Mit den Bröseln mischen, in die Gläser verteilen und gut andrücken.
2. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Zitronenschale fein dazureiben. Frischkäse und Maisstärke dazugeben, alles gut verrühren. Mischung in die Gläser verteilen. Kuchen ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Kuchen mindestens 2 Stunden kühl stellen.
3. Zitrone auspressen. Von den Beeren einige für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Beeren mit Zitronensaft und Puderzucker pürieren. Püree auf den Cheesecakes verteilen, mit beiseitegestellten Beeren garnieren.