

Kleine Cheesecakes (9 Stk. á ca. 100 ml)

60 g Butter

450 g Frischkäse

250 Sauerrahm (Saure Sahne)

150 g Zucker

1 gehäufter EL Maisstärke

1 EL Vanilleextrakt

1 TL Zitronensaft

3 Eier

Staubzucker zum Flämmen

Zubereitung:

Alle Zutaten müssen zimmerwarm sein.

Butter, Frischkäse, Sauerrahm, Zucker, Vanille, Stärke sowie den Zitronensaft mit einem Handmixer gründlich verrühren. In die glatte Masse nun nach und nach die Eier einarbeiten.

Kleine Formen mit ca. 100 ml Füllmenge einfetten und den Teig bis etwa einen cm unter Rand einfüllen.

Ich habe meine kleinen, süßen Dinger im Dampfgarer gebacken. Hierfür die Küchlein mit doppelt gelegter Frischhaltefolie dicht abdecken bei 100°C 60 min. dämpfen. Nach der Zeit den Ofen einen Spalt öffnen, die Cheesecakes mehrere Stunden darin abkühlen lassen und aus den Formen stürzen.

Ich liebe geflammten Zucker! Daher habe ich die Kleinen mit Staubzucker bestäubt und mit einem kleinen Gasbrenner karamellisiert.



© *fräulein glücklich*

Rezept und Bild: www.fraeulein-gluecklich.com