



süß
verführerisch



Easy FBA*-Cheesecake

45 Min.
4 Pers.

110 g *Herbaria Brösel süß und verführerisch*, 60 g Butter, 1 Bio-Zitrone, 450 g Doppelrahmfrischkäse, 110 g Crème fraîche, 60 g Zucker, 1 Pckg. Vanillezucker oder *Herbaria Vanillezucker aus der Mini-Mühle*, 3 Eier (M) Außerdem: 1 Muffinblech und 12 Muffinförmchen aus Papier

1. Backofen auf 190 Grad vorheizen (Ober-Unterhitze). Muffinförmchen in das Muffinblech setzen. Butter schmelzen lassen und mit den *Herbaria Brösel süß und verführerisch* gründlich mischen, in den Formen verteilen, andrücken (zum Beispiel mit dem inneren Deckel einer Herbaria-Gewürzdose) und 10-12 Min. backen. Abkühlen lassen.
2. Bio-Zitronenschale fein abreiben, den Saft auspressen. Beides mit Frischkäse, Crème fraîche, Zucker, Vanillezucker und Eiern verrühren. Die Frischkäsecreme in die Formen mit den vorgebackenen Piekrusten gießen und 14 Min. backen. Gut durchkühlen.

Tipp:

Manche servieren die kleinen Cheesecakes einfach so, manche mit Schlagsahne und manch einer mit einer Himbeersauce: Dafür einfach 250 g Himbeeren mit 1-2 EL Puderzucker ein paar Min. lang mixen, durch ein Sieb streichen, evtl. mit einigen Tropfen Aprikosengeist o.ä. abschmecken.

*FBA = Fischbachau