

Mini-Cheesecakes im Filoteig

Rezept für ca. 20 Mini-Cheesecakes

700g Doppelrahmfrischkäse

80g Zucker

2 Eier + 1 Eigelb

etwas gemahlene Vanille (alternativ: Vanillezucker)

etwas Butter

1 Rolle Filoteig aus dem Kühlregal

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Friskäse, Zucker, die Eier und das Eigelb und etwas gemahlene Vanille (z.B. aus der „Vanilmühle“ zu einem glatten Teig verrühren.

Die Blätter des Filoteigs ausklappen und in jeweils 4 gleichgroße Teile schneiden.

Die Mulden einer Muffinform mit etwas Butter ausfetten. Wenn die Mulden sehr nah aneinander liegen, lohnt es sich, nur jede zweite Mulde versetzt zu befüllen und dafür einen Durchgang mehr zu backen, da die Cheesecakes sonst aneinander kleben bleiben.

Je zwei Filoteig-Quadrate schräg ineinander (wie ein Stern) vorsichtig in die Muffin-Förmchen drücken und mit dem Teig befüllen.

Anschließend je einen Teelöffel Früchte (z.B. Himbeere) auf den Cheesecake-Teig geben und leicht unterrühren.

Die Mini-Cheesecakes müssen für ca. 20-25 Minuten backen und sollten noch lauwarm vorsichtig aus den Förmchen gehoben werden.