

Cheesecake Sticks



Zutaten für 12 Stück:

Zutaten für den Kuchenboden:

- 200 g Butterkekse
- 100 g Butter

Zutaten für die Creme:

- 200 g Zucker
- 3 EL Speisestärke
- 1 Ei
- 600 g Frischkäse
- 250 g Quark (40 % Fett)
- 100 ml Sahne

Außerdem:

- 12 Holzstiele
- 150 g helle Kuvertüre
- 150 g dunkle Kuvertüre
- Deko nach Wahl (z.B. Giotto, Raffaello, Toffifee)

Zubereitung:

Den Ofen auf 165 °C (Umluft) vorheizen.

Butterkekse fein zerkleinern. Butter schmelzen und unter die Keksmasse rühren. Den Teig in eine gefettete Springform geben und im vorgeheizten Ofen für ca. 10 min vorbacken.

Inzwischen für die Creme Quark, Frischkäse, Zucker, Ei und Sahne gründlich vermischen. Speisestärke zufügen und nochmals gründlich vermengen. Frischkäsemasse auf den vorgebackenen Teig geben und für ca. 40 min backen. Anschließend gut auskühlen lassen, damit er am für die weitere Verarbeitung stabiler ist.

Cheesecake in 12 gleichgroße Stücke schneiden. In jedes Stück einen Holzstiel mittig in die breite Seite des Stücks hineinstecken.

Anschließend die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und nach Belieben über die einzelnen Kuchenstücke gießen. Sofort mit den Wunsch-Süßigkeiten dekorieren.

Tipps

Man kann den Cheesecake auch an die Verzierung anpassen und z.B. Kekse oder Früchte vor dem Backen mit in die Käsekuchencreme geben.