

MINI OREO CHEESECAKES MIT ERDBEERPÜREE

12 Stück | Zubereitungszeit: 10 Minuten | Backzeit: 25 Minuten | Kühlzeit: mind. 2 Stunden



ZUTATEN:

- 12 Oreo-Kekse
- 4-5 große Erdbeeren
- 1 EL Puderzucker
- 600 g Frischkäse
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanillearoma
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)

ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Muffinform fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Die Oreokekse mittig auf den Boden der Mulden der Muffinform/ der Papierförmchen legen.
2. Für das Püree **4-5 große Erdbeeren** mit **1 EL Puderzucker** pürieren und beiseite stellen.
3. Den **Frischkäse (600g)** mit **100 g Zucker**, **1 TL Vanillearoma** & **1 Prise Salz** langsam mit dem Handrührgerät oder einem Schneebesen cremig rühren. Auf niedriger Geschwindigkeit **3 Eier (M)** einzeln einrühren, bis sich die Masse gut verbunden hat. Nicht zu lange rühren
4. Die Frischkäse-Masse vorsichtig über den Oreo Keksen verteilen. Das funktioniert am besten mit einem Spritzbeutel oder einem Löffel. Die Oberflächen glatt streichen, oder einfach etwas am Blech rütteln.** Je **3 Kleckse Erdbeerpüree** auf jeden Cheesecake geben und mit einem Holzspieß mit der Frischkäse-Masse marmorieren.
5. Die Cheesecakes 25-30 Minuten backen und im ausgeschalteten, geöffneten Ofen 1 Stunde abkühlen lassen, dann aus dem Ofen nehmen und in der Form komplett abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form heraus nehmen und 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Das restliche Erdbeerpüree auf den Cheesecakes verteilen und nach Wunsch mit kleinen Erdbeeren und Oreokeksen verzieren.

**TIPP: Die Frischkäsemasse wirklich langsam und vorsichtig auf die Oreo Kekse geben. Wenn ihr die Masse aus der Form direkt in die Mulden gießt kann es sein, dass die Kekse an die Oberfläche gespült werden. Ist eure Frischkäsemasse zu flüssig, habt ihr zu lange gerührt. Gerade Frischkäse vom Discounter wird sehr schnell flüssig. Schüttet auf jeden Fall auch vor dem Verwenden des Frischkäses die Molke ab, die sich manchmal in der Verpackung bildet.