

Hier und heute



Mini Cheesecakes mit Ananas und Passionsfruchtkaramell

Für den kleinen Kuchenhunger macht Theresa Knipschild Mini Cheesecakes mit Passionsfruchtkaramell und Ananas. Da geht die Sonne auf.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für zwölf Stück

Zutaten für den Boden

- 150 g Butterkekse
- 80 g zerlassene Butter
- 2 Prisen Salz

Zutaten für die Cheesecakemasse

- 300 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 130 g saure Sahne
- 20 g Speisestärke
- Abrieb einer ½ Limette
- ca. 8 Ringe Ananas, frisch oder aus der Dose oder 6-12 Scheiben frische Babyananas
- nach Geschmack: 1 Schuss Rum

Zutaten für das Passionsfruchtkaramell

- 70 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 100 ml Sahne
- 20 g Butter
- 2 Passionsfrüchte oder Maracujas

Zubereitung

Die Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen.

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Butterkekse in einem Blender zerkleinern oder in einen Frischhaltebeutel geben und mit Hilfe eines Nudelholzes zerbröseln. Alle Zutaten für den Boden vermischen, in die Papierförmchen geben und mit einem Glasrücken oder einem Löffel glattdrücken. Bis zur Weiterverarbeitung kaltstellen.

Ananas aus der Dose abtropfen lassen und in gewünschte Größe schneiden, z. B. ganze Scheiben vierteln. Babyananasscheiben z. B. halbieren oder ganz auflegen. Wer eine frische Ananas verwendet, muss sie schälen, in Scheiben schneiden und das feste faserige innere Fruchtfleisch entfernen.

Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für die Füllung glattrühren und in die Papierförmchen geben. Ananas auflegen. Das Muffinblech ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Wenn die Törtchen zu dunkel werden, die Temperatur runterschalten.

Für den Passionsfruchtkaramell Passionsfrüchte oder Maracujas halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen und in eine Schüssel geben. Zucker mit wenig Wasser in einem kleinen Topf bernsteinfarben karamellisieren. Den Topf dabei schwenken, nicht darin rühren. Den Karamell mit Sahne ablöschen und bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Danach Butter

Hier und heute



zufügen. Das sorgt für Konsistenz und Cremigkeit. Gut verrühren. Vom Herd nehmen und Maracuja- oder Passionsfruchtfleisch einrühren.

Cheesecakes abkühlen lassen.

Passionsfruchtkaramell auf den Teller geben und mit den Cheesecakes genießen. Wer mag, serviert etwas frische Minzblätter dazu.