

## Mini Cheesecake mit Blaubeeren

**Für zwei Personen**

**Für den Cheesecake:**

10 Butterkekse	150 g Blaubeeren	1 Zitrone
60 g Butter	100 g Frischkäse	50 g Quark
50 ml Schlagsahne	2 Eier	1 EL Zimt
1 Schote Vanille	100 g Zucker	4 EL Stärkepulver

**Für die Garnitur:**

2 EL Puderzucker

**Für den Cheesecake:**

Den Backofen bei 200 Grad Umluft vorheizen.

50 g. Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie flüssig ist. Butterkekse fein zerkleinern und mit zerlassener Butter verrühren. Muffinform mit restlicher Butter bestreichen und Kekse an den Boden andrücken. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark herauskratzen. Frischkäse, Quark, Vanillemark, Zucker, Zimt und Stärkepulver in einer Schüssel verrühren. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Eier aufschlagen und mit Zitronensaft und Sahne unterheben. Blaubeeren waschen, trocken tupfen und unterrühren.

Creme auf den Keksboden geben und für 18 Minuten in den Backofen geben.

**Für die Garnitur:**

Die Mini Cheesecakes aus den Formen lösen, auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und servieren.

Wilhelm Heger am 20. Juli 2017