





# Mini-Cheesecakes mit Caramel-Sauce und Erdnüssen

12 Stücke    etwas Übung erforderlich  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Vorbereiten:

12 Stk. Dr. Oetker Mini Muffins  
Förmchen

### Mini-Cheesecake:

1 Backm. Dr. Oetker Cheesecake  
American Style  
etwa 400 g Philadelphia®  
(Doppelrahm-Frischkäse)  
2 ½ dl Halbrahm  
25 g Butter, flüssig

### Dekoration:

200 g Erdnüsse, gesalzen  
Dr. Oetker Dessert Sauce  
Caramel

## 1 Vorbereiten:

12 Silikonförmchen oder ein Muffinblech mit Papierförmchen füllen.  
Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Cheesecake:

Die Cheesecakemasse nach Verpackungsangaben zubereiten, in die vorbereiteten Backförmchen füllen und backen.

**Rille: mittlere Rille**  
**Backzeit: 20 Minuten**

Am besten im Kühlschrank erkalten lassen.

## 3 Wenn sie gut abgekühlt sind, die Cheesecakes aus den Förmchen lösen, mit Erdnüssen belegen, Sauce Caramel darübergeben und genießen.