

Salted Caramel Cheesecake im Glas

6 Gläser à 2 dl



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Boden:

50 g Butter
100 g Petits Beurre Vollkorn
20 g Zucker

Crème:

250 g Mascarpone
250 g Frischkäse
2 Eier
125 g Zucker
1 ½ EL Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

Dekoration:

Dr. Oetker Dessert Sauce Caramel
Erdnüsse, gesalzen
Caramel-Würfel

1 Vorbereiten:

6 backfest Gläser à ca. 2 dl und eine grosse Auflaufform bereitstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

2 Boden:

Guetzli mit dem Mixer oder einem Rollholz zerkleinern und in eine Schüssel geben. Butter schmelzen, mit dem Zucker begeben, gut mischen und gleichmässig in die Gläser verteilen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens während 5 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 5 Minuten

3 Crème:

Frischkäse und Mascarpone mit Zucker mischen und leicht aufschlagen. Vanille Zucker und Epifin mischen und begeben. Eier nach und nach dazugeben und zu einer homogenen Masse vermengen. Die Füllung in die Gläser verteilen. Die Gläser in eine Auflaufform stellen und die Auflaufform mindestens 1 cm hoch mit kochendem Wasser füllen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens während 10 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 10 Minuten

Die Backofentemperatur um 60 °C reduzieren und während weiterer 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze 140 °C
Heißluft 120 °C
Backzeit: 20 Minuten

Backofen ausschalten und die Cheesecakes im Backofen ca. 1 Stunde abkühlen lassen.

4 Dekoration:

Die Cheesecakes mit Caramel Sauce, Erdnüssen und Caramel-Würfeli dekorieren.