



Käsekuchen im Glas mit Kirschkompott – www.baketotheroots.de

Einen leckeren Käsekuchen muss man nicht unbedingt in einer großen Form backen – Einmachgläser eignen sich dafür genauso gut. Jeder bekommt seine eigene Portion und transportieren kann man die Kuchen auch noch wunderbar. Man sollte viel öfter Kuchen im Glas backen.

ZUTATEN

(für 6 Weckgläser ca. 350ml)

Für die Kuchen:

140g Amarettini
40g Butter, geschmolzen
3 Eier (M)
100g Zucker
500g Magerquark
1 EL Zitronensaft
40g Speisestärke
1 Pkg. Vanillezucker

Für das Kirschkompott:

500g frische Kirschen, gewaschen und entsteint
1 1/2 EL Speisestärke
50g Zucker
60ml Wasser
1 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Gläser leicht einfetten und zur Seite stellen. Für die Böden die Amarettini in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz zu Bröseln zerstoßen. Mit der geschmolzenen Butter vermischen und dann gleichmäßig auf die Gläser verteilen und festdrücken.



2. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 50g des Zuckers steif schlagen und zur Seite stellen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker hell und luftig aufschlagen. Den Magerquark, Zitronensaft, Stärke und den Vanillezucker dazugeben und alles glattrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben und dann die Masse gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Im unteren Drittel des Ofens für 25 Minuten backen, dann den Ofen abschalten und die Gläser weitere 5 Minuten stehen lassen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

3. Für das Kirschkompott die Kirschen waschen und entsteinen. Zur Seite stellen. Die Stärke mit dem Zucker, Wasser und Zitronensaft in einem Topf verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Die Mixtur zum Kochen bringen und dann die Kirschen dazugeben und unter gelegentlichem Rühren in 5-7 Minuten weichkochen (aber nicht matschig). Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen, dann in die Gläser auf den Käsekuchen geben und mit etwas Schlagsahne servieren.

Viel Spaß beim Nachbacken!