

Mini Süßkartoffel-Cheescakes

Zutaten für 6 Portionen:

Für den Süßkartoffel-Käsekuchen:

125 g Süßkartoffelpüree (1 Süßkartoffel)
250 g Frischkäse (Vollfett)
125 g feinen Zucker
20 g Mehl (gesiebt)
2 Eier
1 Eigelb
50 g Schmand

Teig

60 g Karamellkekse (z.B. von Lotus)
50 g Butter

Süßkartoffel-Curd

4 EL Süßkartoffelpüree (½ Süßkartoffel)
Samen einer ½ Vanilleschote
2 Bio-Zitronen, Saft und Schale
200 g feinen Zucker
125 g Butter, zimmerwarm
2 Eier

Muffinförmchen (Papier)



Preparation

- Den Ofen auf 140 °C vorheizen.
- Für das Süßkartoffel-Curd: geschmolzene Butter mit Zitronenschale, Vanilleschote Zucker und Zitronensaft vermischen. In eine Schüssel geben und in einem Wasserbad erhitzen.
- In einer anderen Schüssel die Eier schaumig schlagen und mit dem Zucker-Butter Gemisch vermengen. Unter Rühren im Wasserbad andicke lassen und das Süßkartoffelpüree unterheben, abkühlen lassen.
- Für den Boden: Die Karamellkekse zerkleinern und mit der Butter vermischen. Die Muffinförmchen in ein Muffinblech geben und je einen Löffel der Keksbrösel auf den Boden geben, mit dem Löffel plattdrücken, so dass der Boden gänzlich bedeckt ist.
- Für den Käsekuchen: Den Frischkäse mit Süßkartoffelpüree, Zucker, Schmand und Mehl vermischen bis keine Klumpen mehr zu sehen sind. Die Eier nach und nach beigeben und zu einer weichen Masse verrühren.
- Die Frischkäsemasse auf den Keksboden verteilen und für 25 Minuten in den Ofen geben. Abkühlen lassen und mit etwas Süßkartoffel-Curd servieren.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

American Sweet Potato Marketing Institute

Ansprechpartner: mk² gmbh, Oxfordstraße 24,

D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,

e-mail: info@mk-2.com

Fotonachweis: American Sweet Potato Marketing Institute

Abdruck honorarfrei

Zwei Belegexemplare erbeten



Nährstoffgehalt pro Portion:

760 kcal/3190 kJ, 11 g EW, 45 g Fett, 74 g KH