



## MINI OREO CHEESECAKES

*So geht's:*

- 1 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Oreo Kekse im Mixer zerkleinern, 3 EL davon beiseite legen. In einem kleinen Topf Butter schmelzen und die zerkleinerten Oreos mit dazugeben. Gut miteinander vermengen und auf die Förmchen verteilen. Mit einem Löffel oder einem Teigschaber gut am Boden festdrücken.
- 3 Den Frischkäse und den Quark miteinander verrühren. Die Eier, den Zucker, die Stärke und den Vanillezucker unterrühren. Zuletzt die beiseite gelegten Oreo-Brösel unterrühren. Die Käsekuchen-Masse gleichmäßig auf die Förmchen verteilen und für 20-25 min backen. Aus dem Ofen holen und vollständig auskühlen lassen.
- 4 Wenn die Mini Cheesecakes ausgekühlt sind, diese vorsichtig mit einem Messer aus der Form lösen und die Sahne mit 3 TL San Apart steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und auf die Cheesecakes aufspritzen. 6 Oreos halbieren und auf die Sahne setzen, wer möchte kann weitere Oreos zerkleinern und die Brösel auf der Sahne streuen.

### *Zutaten:*

#### Für 12 Mini Törtchen:

##### Boden:

- Ca. 36 Oreo Kekse (Ein Teil davon für die Masse)
- 90g Butter

##### Cheesecake Masse:

- 500g Frischkäse
- 250g Quark
- 2 Eier
- 2 Pckg. Vanillezucker
- 60g Zucker
- Oreo Brösel
- 1 EL Stärke

##### Deko:

- 250g Sahne
- 3 TL San Apart
- Oreo-Brösel
- Oreo Hälften

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 20 - 25 min Backzeit

