

Eierlikör-Cheesecake mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

375 g Quark
75 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1/2 Pkg Vanille-Puddingpulver
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
25 ml Sahne
3 Eier
etwas Zimt

200 g Lebkuchen
60 g Butter

Optional: Blätterteig und Puderzucker



Zubereitung

Für den Boden benötigen wir Lebkuchen. Am besten eignen sich Lebkuchen ohne Glasur oder auch Reste die vom Bau eines Lebkuchenhauses übrig geblieben sind. Mit Hilfe eines Mixers oder mit der Hand, werden die Lebkuchen zerbröselt und die weiche Butter hinzugegeben. Nun den Ofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.

Da die kleinen Cheesecakes als Nachspeise fungieren sollen, am besten in sechs kleine Förmchen geben. Ich habe sechs Formen mit einem Durchmesser von 10cm genommen. Alternativ können auch ofenfeste Gläser genommen werden. In die Formen kommt nun zuerst der Boden. Anschließend wird die Quarkmasse vorbereitet. Dazu die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und die übrigen Zutaten ebenfalls gut vermengen. Ist dies geschehen, wird der Eischnee zu der Teigmasse gegeben und vorsichtig untergehoben. Die Quarkmasse wird nun gleichmäßig in die Formen verteilt. Die Formen kommen nun für ca. 40 Minuten in den Ofen. Darauf achten, dass die Cheesecakes nicht zu dunkel werden, zur Sicherheit lieber nach dreißig Minuten mit Alufolie abdecken. Nach dem Backen gut auskühlen lassen und erst anschließend aus den Förmchen holen, anrichten und genießen.

Leser-Tipp

Zur Dekoration habe ich noch ein paar Sterne aus einem Blätterteig ausgestochen, die mit Puderzucker bestäubt wunderschön als Topping aussehen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Cheesecake mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de