

Verpoorten-Käsekuchen mit Maracuja

Zutaten

Für 8 Eierlikör-Küchlein:

50 g Löffelbiscuits

50 g Amarettini

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

300 g Frischkäse

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

1 Ei

50 g Puderzucker

100 ml Sahne

1 Pkg Vanillepuddingpulver

6 Maracuja

150 ml Maracujasaft

2 Blatt Gelatine



Zubereitung

Löffelbiscuits und Amarettini fein zerbröseln und mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör vermischen, auf 8 (ofenfeste) Glasförmchen verteilen und gut andrücken.

Frischkäse, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Zucker und das Ei miteinander verrühren. Vanillepuddingpulver mit der Sahne glatt rühren und unter die Frischkäsemasse rühren. In die vorbereiteten Förmchen füllen und bei 150 Grad 30-35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Maracuja halbieren, Fruchtfleisch in einen Topf geben und den Saft zufügen. Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Maracujasaft und Fruchtfleisch leicht erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Auf den ausgekühlten Käseküchlein verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Leser-Tipp

Schmeckt selbstverständlich auch ganz ohne Obst.

[Link zum Rezept: Verpoorten-Käsekuchen mit Maracuja](#)

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