

# Cheesecake-Tarteletten

6 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Topfenteig:

110 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
70 g Speisetopfen (20 %)  
2 EL Milch  
2 EL Speiseöl  
30 g Zucker  
1 Prise Salz

### Frischkäse-Masse:

80 g weiche Butter  
60 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
Schale von 1/2 Zitrone  
3 Dotter (Größe M)  
70 g geschälte, geriebene Mandeln  
120 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)  
3 Eiklar (Größe M)  
60 g Zucker

### Zum Aufstreichen:

100 g pürierte Himbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zucker Glasur weiß  
6 Stk. Himbeeren

## 1 Topfenteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.

## 2 Frischkäse-Masse:

Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Mandeln mit Frischkäse mit dem Kochlöffel unterrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und unterheben.

## 3 Den Topfenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und Scheiben (14 cm Ø) ausstechen. Befettete, bemehlte Tartelettenförmchen (10 cm Ø) damit auslegen. Die Topfen-Masse in die Förmchen füllen.

## 4 Zum Aufstreichen:

Himbeerpüree mit Sahnesteif verrühren und auf die Topfen-Masse streichen.



- 5 Die Formen auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

- 6 **Zum Verzieren:**

Die überkühlten Tarteletten aus den Förmchen stürzen. Die Zuckerglasur in ein Spritztütchen füllen und beliebig aufspritzen. Vor dem Servieren mit Himbeeren verzieren.

