

## Weihnachtlicher Käsekuchen im Glas

Rezept für 7 Weckgläser à 220 ml Inhalt

### **Zutaten:**

*Für den Spekulatius-Boden:*

200 g Spekulatius

100 g Butter

*Für die Füllung:*

450 g Arla® Skyr

200 g Sahne

120 g Zucker

100 g Butter, weich

30 g Speisestärke

2 Eier

1 Vanille-Schote (Mark)

*Für das Topping:*

300 g Himbeeren (TK)

5 EL Zucker

1 Päckchen roten Tortenguss

### **Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden die Butter in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen, von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Spekulatius in einen großen Gefrierbeutel füllen und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Die Butter und die Spekulatiusbrösel anschließend gut vermischen.
3. Die Spekulatiusbrösel in die Weckgläser geben und mit einem Löffel oder den Fingern fest drücken. Die Gläser für 5 Minuten in den Ofen stellen.





4. Währendessen die Füllung zubereiten. Die Eier, den Zucker und die Butter gut verrühren. Anschließend die Speisestärke gesiebt dazugeben und ebenfalls unterrühren. Das Vanillemark, den Arla® Skyr und die Sahne hinzugeben und alles zu einer glatten Creme verrühren.
5. Die Weckgläser aus dem Ofen holen und die Füllung einfüllen. Dies geht besonders gut mit einem kleinen Trichter. Die Gläser nur zu zwei Dritteln füllen, da die Käsemasse etwas auf geht und das Himbeer-Topping auch noch Platz braucht. Den Käsekuchen im Glas für 25 Minuten im Ofen backen.
6. Währendessen das Topping zubereiten. 250 ml Wasser, 4 EL Zucker und den Tortenguss in einem Topf verrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Die noch gefrorenen Himbeeren in den noch heißen Tortenguss geben und kurz verrühren.
7. Den Käsekuchen im Glas aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen bis die Käsekuchenmasse etwas nach unten gesackt ist. 1-2 EL des Himbeer-Toppings auf jedem Weckglas verteilen und servieren.