

# Mini-Cheesecakes

## Zutaten | 4 Portionen

3 Blatt	Blattgelatine, weiß
100 g	Butterkekse
50 g	Butter
1 EL	Mohn, gemahlen
35 g	Zucker
250 g	Frischkäse
150 g	Joghurt
½ TL	Zitronenabrieb
½ TL	Orangenabrieb
3	Orangen
je 2 Zweige	frische Minze und Thymian zur Dekoration

Zubereitungszeit: 20 Min., Kühlzeit: 3 Std.

## Zubereitung:

- Gelatineblätter in einer Schüssel mit Wasser einweichen lassen. Butterkekse fein zerbröseln. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Keksbrösel, Mohn und geschmolzene Butter gut vermengen.
- Den Boden von 8 kleinen Backformen mit Backpapier auslegen. Alternativ 8 Gläser bereitstellen. Keks-Mohn-Mischung mit einem Löffel auf die Backformen oder Gläser verteilen und leicht am Boden andrücken.
- Zucker, Frischkäse, Joghurt und Zitronen- und Orangenabrieb in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren.
- Eingeweichte Gelatineblätter ausdrücken, in einem Topf geben und erwärmen bis die Gelatine sich aufgelöst hat. 4 EL der Frischkäse-Joghurt-Masse mit der aufgelösten Gelatine verrühren. Dann die Gelatine-Frischkäse-Mischung mit der restlichen Frischkäse-Joghurt-Masse vermischen und glatt rühren.
- Orangen mit einem Scharfen Messer schälen und filetieren. ¾ der Orangenfilets auf die Keksböden legen, die Frischkäsemasse darauf verteilen und glatt streichen. Restliche Orangenfilets für die Dekoration zur Seite legen.
- Mini-Cheesecakes für mindestens 3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Vor dem Servieren die Formen mit dem Messer vom Rand lösen, die Köchlein aus der Form nehmen und auf einem Teller mit den restliche Orangenfilets, frischer Minze und Thymian garniert servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 265 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
555 kcal	39.7 g	35.4 mg	13.5 g	189 mg