



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: Keine Angaben

.....

Verfasst von: Elisabeth Hohenwarter

.....

Zutaten

.....

Gebackenes Crunchymüsli

.....

Brombeeren(als Marmelade, oder Röster)

.....

CA. 1 KG Vollmilchtopfen

.....

200 G Zucker

.....

1 PKG Vanillezucker

.....

Zitronenschale

.....

100 G Maisstärke

.....

6 Eier

ETWAS	Zitronensaft und Rum
-------	----------------------

120 G	Butter geschmolzen
-------	--------------------

Zubereitung

1. Müsli bodenbedeckt in die Gläser schichten.
2. Die Brombeeren darauf verteilen.
3. In einer Schüssel Topfen mit den anderen Zutaten gut verrühren.
4. Butter zum Schluss unterrühren.
5. Topfenmasse in die Gläser schichten.
6. In eine Kasserole mindestens 2 cm hoch heißes Wasser geben.
7. Die Gläser hineinstellen.
8. Im Backofen bei Ober und Unterhitze 180° ca. 30 Minuten backen.
9. Noch warm servieren oder nach dem Erkalten mit Deckel verschlossen in Kühlschrank stellen.
10. So hält der Mini-Kuchen mindestens 2 Tage.

Mein Tipp: Obst kann je nach Jahreszeit und Saison variiert werden.