



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte Nachspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: Keine Angaben
Verfasst von: Elisabeth Hohenwarter

Zutaten

	Gebackenes Crunchymüsli
	Brombeeren(als Marmelade, oder Röster)
CA.1KG	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.