

Leckere Pflaumen-Käsekuchen Törtchen

Dieses schnelle Dessert ist genau das Richtige, wenn du ohne große Anstrengung beeindruckt werden möchtest. Viel Erfolg!

Zubereitung: 15 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Für 6 Personen

Zutaten:

6 gekaufte Teigförmchen

6 südafrikanische Flavor King Pflaumen, entkernt und in dünnen Scheiben

100 gr. Frischkäse

2 Esslöffel griechischer Joghurt

½ Teelöffel Vanille Extrakt

1 Teelöffel geriebene Zitronenschale

1 Esslöffel Streuzucker

1 Eigelb

1 Passionsfrucht

20 gr. heller Rohrzucker

Frische Minzblätter zum Dekorieren



1. Backofen auf 180°C vorheizen, Umluft auf 160°C, Gas auf Stufe 4.
2. Die Teigförmchen auf ein Backblech legen. Die Hälfte der Pflaumenscheiben auf die Teighüllen verteilen.
3. Frischkäse, griechischen Joghurt, Vanille Extrakt, geriebene Zitronenschale, Streuzucker und Eigelb gut mischen. In die Teigförmchen füllen und 15 Minuten lang backen oder bis sie fest werden.
4. Während die Käse-Törtchen backen, die restlichen Pflaumenscheiben zusammen mit dem Fruchtfleisch der Passionsfrucht in eine Pfanne geben. Den hellen Rohrzucker darüber streuen, zusammen mit 3 Esslöffeln Wasser. Langsam 3-4 Minuten köcheln lassen.
5. Die Törtchen noch leicht warm, mit der Pflaumen/Passionsfrucht Mischung darauf und mit Minzblättern garniert, servieren.

Tipp vom Koch:

Wenn Sie möchten können Sie auch einen großen Teigboden anstelle der Einzel-Teigförmchen verwenden – man muss dann nur die Backzeit etwas verlängern damit die Käsefüllung fest wird.