

### Zutaten:

- 1 Pck. frische Heidelbeeren
- 250 g Quark, (Topfen)
- 200 g Frischkäse,  
Doppelrahstufe
- 100 g Kekse, (Butter- oder  
Mürbeteigkekse)
- 70 g Mandel(n), gemahlen
- 50 g Butter
- 3 EL Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker



## Cheesecake im Glas mit Himbeeren-Topping

### Zubereitung:

#### Kekskrümmel

Die Kekse klein hacken oder bröseln z. B. mithilfe eines Nudelholzes. Die Butter schmelzen, anschließend mit den Mandeln und den Keksen gut vermengen. Masse bei 180° C für etwa 10 Minuten backen. Die Keksmasse auskühlen lassen und zur Seite stellen.

#### Creme

In einem Topfen den Frischkäse mit 2 Esslöffeln Zucker und der Packung Vanillezucker mischen. Je nach Geschmack Zitrusaroma oder abgeriebene Zitronenschale hinzugeben.

#### Heidelbeerpüree

In einem Gefäß die Heidelbeeren pürieren und mit 1 Esslöffel Zucker süßen. Nachdem die pürierten Heidelbeeren recht flüssig sind, ca. für eine ½ Stunde kühlstellen.

#### Zusammenfügen

Die erste Schicht ist eine daumenbreite abgekühlte Keksmasse. Danach die Creme und das Heidelbeerpüree abwechselnd in die Gläser füllen. Das ganze mit Heidelbeeren garnieren.

**Tipp:** Heidelbeerpüree vor dem Befüllen gut durchrühren.