



# **Cheesecake im Glas mit fruchtigem Topping**

## Rezept von Cynthia Barcomi

### **Zutaten**

für 6 Gläser (Durchmesser: circa 10 cm , Höhe: circa 7 cm)

#### **Für den Boden (glutenfrei)**

1 Zitrone, Abrieb  
100 g Mandeln, fein gemahlen  
60 g Polenta (Maisgrieß)  
40 g Maismehl  
1 TL Backpulver (glutenfrei)  
1 Prise Salz  
80 g Butter (weich)  
125 g Zucker  
2 Eier

#### **Für die Cheesecake-Füllung**

1 Liter Wasser  
250 g Ricotta  
75 g Zucker  
100 g Mascarpone  
2 Eier  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Vanilleextrakt  
1 Prise Salz

#### **Für das Blaubeer- oder Kirsch-Topping**

340 g gefrorene Blaubeeren oder Kirschen, leicht angetaut und abgetropft (Saft auffangen)  
2 EL Saft der abgetropften Blaubeeren oder Kirschen  
1 EL (8 g) Speisestärke aus Mais  
50 g Zucker  
etwas Abrieb einer Zitrone

## **Zubereitung**

### *Boden*

Ofen auf 180 Grad vorheizen und die Gläser leicht einbuttern. Zitronenabrieb, Mandeln, Polenta, Maismehl, Backpulver und die Prise Salz miteinander vermengen. Mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer Butter und Zucker aufschlagen. Die Eier nacheinander hinzufügen, dann die „Mehl“-Mischung dazugeben. Jeweils 80 Gramm Teig in die vorbereiteten Gläser verteilen. 17 bis 18 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

### *Cheesecake-Füllung*

Ofentemperatur auf 160 Grad reduzieren. Etwa ein Liter Wasser für das Wasserbad zum Köcheln bringen. Ricotta mit Zucker cremig aufschlagen, Mascarpone dazugeben und weiterschlagen. Die Eier nacheinander unterrühren, gefolgt von Zitronensaft, Vanilleextrakt und einer Prise Salz. Jeweils 85 Gramm der Füllung in die Gläser verteilen.

Die Gläser auf ein tiefes Backblech stellen und in den Ofen auf die unterste Schiene schieben. Das heiße Wasser nun auf das Backblech geben. Alles etwa 20 Minuten backen bis die Masse fest ist.

Die Gläser dann aus dem Ofen nehmen und mit einem dünnen Messer am Rand jedes Kuchleins entlang fahren, um ein Aufreißen zu verhindern. Die Kuchlein ein bis zwei Stunden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, bis diese Zimmertemperatur erreicht haben. Dann im Kühlschrank etwa vier Stunden komplett durchkühlen lassen.

### *Topping*

In einem Topf alle Zutaten für das Blaubeer- oder Kirsch-Topping vermengen und unter ständigem Rühren langsam aufkochen. Für ein paar Minuten kochen lassen, bis die Sauce eindickt. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

Nun das Topping (etwa 50 Gramm) auf die Kuchlein gleichmäßig verteilen und servieren oder weiter kühlen.