

**Genießen**

**Stefanie Biedermann**

**Donnerstag, 29.02.2024**

**Kokos-Maracuja-Käsekuchen-Törtchen**

**Für 8 Stück**

**Zutaten:**

**Für die Böden:**

75 g zimmerwarme Butter  
25 g Kokosblütenzucker (oder Rohrzucker)  
2 TL Vanillezucker  
etwas Salz  
1 Msp. fein abgeriebene Bio-Limettenschale  
100 g feine Haferflocken  
30 g Kokosraspeln  
2-3 EL kaltes Wasser

**Für die Käsekuchen-Masse:**

200 g Doppelrahmfrischkäse  
200 g Crème fraîche  
100 g Kokoscreme (= abgesetzter Teil von Kokosmilch in der Dose. Darum die Dose vor dem Öffnen nicht durchschütteln.)  
100 g Zucker  
2 TL Vanillezucker  
20 g Vanillepuddingpulver  
1 TL fein abgeriebene Bio-Limettenschale  
6 TL Limettensaft  
1 Ei (Größe M)



**Für die Maracujacreme:**

1 reife Maracuja  
1/2 reife Mango  
75 g Maracujasaft (alternativ Mango-Maracuja-Smoothie)  
1 EL Limettensaft  
2 EL Zucker  
10 g Vanillepuddingpulver

**Für die Dekoration:**

Wildblüten  
Kokoschips

**Außerdem:**

Backpapier  
8 Dessertringe (Ø 8 cm, alternativ Muffinblech mit Muffinförmchen)  
Öl für die Ringe  
1 Backblech  
Holzstäbchen

**Zubereitung:**

1. Aus Backpapier 8 Streifen à 5 cm Breite zuschneiden. 8 Dessertringe (Ø 8 cm) mit Öl ausstreichen und mit je einem Backpapierstreifen auslegen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die vorbereiteten Ringe daraufstellen.

**Annicas Tipp:** Alternative zu den Dessertringen ist ein Muffinblech mit Muffinförmchen.

2. **Für die Böden** Butter, Kokosblütenzucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in eine große Schüssel geben. Mit einem Silikonschaber verrühren.

3. Limettenschale, Haferflocken, Kokosraspeln und Wasser zugeben und unterrühren.

**Annicas Tipp:** Geben Sie bitte zunächst 2 EL kaltes Wasser zu den Teigzutaten. Nur wenn die Zutaten dann nicht zusammenhalten, geben Sie das restliche Wasser zu.

4. Den Teig auf die vorbereiteten Dessertringe verteilen und mit dem Boden eines ebenen Glases oder einem Löffel festdrücken. Blech beiseitestellen.

5. **Für die Käsekuchen-Masse** Frischkäse und Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren

6. Kokoscreme, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver, Limettenschale, Limettensaft und Ei nacheinander unterrühren.

**Annicas Tipp:** Kokoscreme oder Kokossahne nennt man den sich absetzenden Teil von Kokosmilch in der Dose. Darum die Dose vor dem Öffnen nicht durchschütteln.

7. Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

8. **Für die Maracujacreme** Maracuja halbieren, Fruchtfleisch und Kerne mit einem Teelöffel in einen Rührbecher kratzen und mit einem Schneidstab kurz pürieren.

9. Mango schälen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

10. Maracuja- und Limettensaft, Zucker und Puddingpulver in einen kleinen Topf geben, verrühren und aufkochen. Pürierte Maracuja und Mango unterziehen.

11. Die Käsekuchen-Masse in die Dessertringe verteilen.

12. Maracujacreme mit einem Löffel auf die Käsekuchen-Masse verteilen und mit einem Holzstäbchen verwirbeln.

**Annicas Tipp:** Professionelle Hobbybäcker\*Innen geben die Maracujacreme in einen Einmalspritzbeutel, schneiden die Spitze ab und spritzen die Creme gleichmäßig auf die Käsekuchen-Masse, bevor sie beide Cremes mit dem Holzstäbchen verwirbeln.

13. Im heißen Ofen auf dem Blech in der Ofenmitte 20 Minuten backen.

**Annicas Tipp:** Dass die Käsekuchen-Törtchen fertig gebacken sind, erkennen Sie am goldbraunen Rand der Käsekuchen-Masse.

14. Käsekuchen auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen, aus den Dessertringen lösen und mit Wildblüten und Kokoschips dekorieren und genießen.