



FLUFFIG LECKER: QUARK-CREME MIT EINEM HAUCH VON ZIMT

CHEESECAKE BARS



Zeit für Kaffee und Kuchen! Passend zur herbstlichen Jahreszeit hat uns @sallyswelt ein neues Rezept auf unserer Hausmesse 2022 präsentiert: Saftige Cheesecake Bars mit leckerer Quark-Frischkäse-Creme. Du kannst sie ganz leicht nachbacken – und Deinen Freunden ein erfrischendes Geschmackserlebnis zaubern.

ZUTATEN

Böden

- » 2 Rollen Croissant Teig (Kühlfach)

Cheesecakefüllung

- » 425 g Frischkäse
- » 250 g Quark
- » 1 TL Vanilleextrakt
- » 150 g Puderzucker
- » 2 TL Zitronen (Abrieb)
- » 2 TL Zitronen (Saft)
- » 3 Eier
- » 60 g Speisestärke

Zum Bestreichen

- » 30 g Butter
- » 50 g Zucker
- » 1 TL Zimt



ZUBEREITUNG:

- 01.** Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Backblech.
- 02. Boden:** Rolle den Teig aus und lege den Backrahmen damit aus, drücke ihn leicht fest und verschließe dabei die Nähte im Teig, sodass eine Fläche entsteht.
- 03. Cheesecakefüllung:** Verrühre alle Zutaten zu einer klümpchenfreien Masse, achte darauf nicht zu viel Luft einzuarbeiten. Fülle die Masse auf den Boden, rolle den zweiten Teig aus, lege ihn darauf. Drücke den Teig leicht fest.
- 04. Cheesecake backen:** Schmilz die Butter und bestreiche den Teig damit. Vermische Zucker und Zimt und streue die Mischung über die Butter. Backe den Käsekuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 30 Minuten.
- 05.** Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn abkühlen und stelle ihn dann für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.
- 06.** Entferne die Backrahmen und die Backfolie, schneide den Käsekuchen Rechtecke und setze sie auf eine Servierplatte.

FERTIG!