

Baileys Cheesecake im Glas



Einkaufsliste:

6-7 Gläser – 220ml oder 20cm

Springform

Für den Teig:

200g Mehl

50g Puderzucker

80g Butter

2-3 EL Baileys (oder Milch)

Für die Cheesecake-Füllung:

500g Frischkäse

100g Zucker

100ml Baileys

50g Mehl

2 EL Creme Fraiche

3 Eier

Außerdem:

250ml Sahne

25g Puderzucker

Goldstaub oder andere Deko

So wird's gemacht

Für den Boden Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht. Nun den Baileys/ die Milch hinzugeben. Teig ausrollen zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie, Sterne ausstechen und mit Glitzer leicht bestreuen (optional) (oder gleichmäßig in die Form drücken und den Boden blind backen – hierfür Boden mit Backpapier auslegen und darauf Backlinsen oder Reis verteilen und 15 Minuten bei 190°C backen. Linsen und Backpapier entfernen, nochmals etwa 5 Minuten backen bis auch der Boden komplett durchgebacken ist, auskühlen. Hinweis: Ein kleiner Rest-Teig bleibt meist übrig, diesen einfach ausrollen und z.B. kleine Sterne ausstechen. Bei 190°C etwa 5-10 Minuten goldbraun backen und zur Dekoration verwenden.)

Wenn im Glas gebacken: Kreis ausstechen und als Boden in das Glas legen an den Rand mit der Glitzerseite zum Glasrand die Sterne verteilen, der gut von allen Seiten andrücken. Kalt stellen

Für die Creme Frischkäse cremig rühren, Zucker und Baileys hinzufügen. Nun Creme Fraiche hinzugeben und zum Schluss das Mehl unterrühren. Hinweis: Je nach Form kann der Rand höher oder niedriger sein und die Masse damit entweder genau ausreichen oder etwas zu viel/ zu wenig sein. Sollte noch Masse übrig sein, diese extra backen.

Gläser in eine hohe Ofenform stellen, diese mit Wasser füllen und die Cheesecakes bei 150°C Ober/Unterhitze im Ofen etwa 20-30 Minuten backen, Masse sollte nicht mehr wackeln.

Bei einem großen Cheesecake Springform (mit losem Boden) in Alufolie wickeln, sodass kein Wasser in die Form dringen kann. Form in eine größere Ofenform stellen, Cheesecake in die Form geben und die größere Form mit Wasser füllen, sodass der Cheesecake im Wasserbad backen kann.

Zum Garnieren Sahne steif schlagen und den Zucker hinzugeben. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und vor dem Servieren auf die Cheesecakes geben. Nach Belieben dekorieren und servieren.