



Zimt-Cheesecake im Glas

Schnelles, cremiges Weihnachtsdessert

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Zunächst die Plätzchen vorbereiten. Hierfür Mehl, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Butterschmalz zu einer krümeligen Masse verkneten. Den Frischkäse einkneten. Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ausstechen. Auf das Blech mit Backpapier geben und bei 180 °C Umluft 10-12 Minuten (je nach Größe der Plätzchen) goldbraun backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker besieben.

Für die Cheesecake-Masse den Frischkäse cremig rühren und den Zimt hinzugeben. Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Die Sahne vorsichtig und den Frischkäse heben und verrühren. Masse in einen Spritzbeutel geben.

Die Hälfte der Plätzchen grob zerbröseln und in die Gläser geben. Die Cheesecake-Masse auf die Gläser verteilen, gerne etwa nach der Hälfte mit Apfelmus befüllen und den Rest der Creme auf das Apfelmus geben. Mit den restlichen Plätzchen nach Belieben dekorieren. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Einkaufsliste

4-6 Personen

Zimtplätzchen:

- 2 Bleche
- 200 g Mehl (gesiebt)
- 70 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 EL Zimt
- 100 g Butterschmalz
- 1 EL Frischkäse
- Puderzucker nach Belieben

Cheesecake-Masse

- 600 g Frischkäse
- 300 ml Sahne
- 120 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 2 EL Vanillezucker
- 400 g Apfelmus

