

# Käsekuchen im Glas mit Himbeeren

**Zutaten:** (für mehrere kleine Gläser)

**Boden:**

70 g Zwieback  
2 EL Zucker  
30 g Butter (geschmolzen)

**Füllung:**

300 g Quark  
30 g Sahne  
40 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
30 g Öl  
3 EL Milch  
1 Ei  
1 TL Zimt

**Topping:**

Himbeeren  
Himbeerkonfitüre  
2 EL Wasser



**Zubereitung:**

- 1. Boden vorbereiten:** Zwieback fein zerbröseln und mit Zucker sowie geschmolzener Butter vermischen. Die Masse gleichmäßig auf die Gläser verteilen und leicht andrücken.
- 2. Füllung herstellen:** Quark, Sahne, Zucker, Vanillezucker, Öl, Milch, Ei und Zimt in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren.
- 3. Gläser füllen:** Die Quarkmasse auf die vorbereiteten Böden in den Gläsern verteilen.
- 4. Backen im Wasserbad:** Gläser in eine Ofenform stellen. Die Form mit heißem Wasser füllen, sodass die Gläser etwa zur Hälfte im Wasser stehen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 25–30 Minuten backen.
- 5. Abkühlen lassen:** Die Gläser aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
- 6. Topping zubereiten:** Himbeerkonfitüre mit 2 EL Wasser in einem kleinen Topf kurz aufkochen und glattrühren.
- 7. Servieren:** Himbeeren auf den Käsekuchen geben und mit der warmen Konfitüre beträufeln.

**Tipp:**

Die Käsekuchen im Glas lassen sich gut vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren – perfekt für Gäste oder zum Mitnehmen!

**Viel Spaß beim Backen!**