Mini Topfen Kuchen

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

	Gebackenes Crunchymüsli
	Brombeeren(als Marmelade, oder Röster)
CA. 1 KG	Vollmilchtopfen
200 G	Zucker
1 PKG	Vanillezucker
	Zitronenschale
100 G	Maisstärke
6	Eier
ETWAS	Zitronensaft und Rum
120 G	Butter geschmolzen

Zubereitung

1. Müsli bodenbedeckt in die Gläser schichten.
2. Die Brombeeren darauf verteilen.
3. In einer Schüssel Topfen mit den anderen Zutaten gut verrühren.
4. Butter zum Schluss unterrühren.
5. Topfenmasse in die Gläser schichten.
6. In eine Kasserole mindestens 2cm hoch heißes Wasser geben.
7. Die Gläser hineinstellen.
8. Im Backofen bei Ober und Unterhitze 180° ca. 30 Minuten backen.
9. Noch warm servieren oder nach dem Erkalten mit Deckel verschlossen, in Kühlschrank stellen.
10. So hält der Mini- Kuchen mindestens 2 Tage.

SEMINAR BÄUERINNEN