

Kleine Ananas - Frischkäsekuchen im Glas mit Limettengelee

60 Minuten

Zutaten

Für 4 Weckgläschen à 160ml: 200g Petrella Ananas Frischkäse, 120g Speisequark Magerstufe, 15g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 20g Weizenmehl, 1 Ei (Größe M), 150g Limettengelee, 50g Vollkornbutterkekse, 20g flüssige Butter, 4 Weckgläschen a 160 ml



So wird's gemacht

Backofen auf 170 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Petrella Ananas Frischkäse, Quark, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Ei gut verrühren und auf 4 gefettete Weckgläschen verteilen. Ohne Deckel auf ein Backblech stellen, auf mittlerer Schiene im Backofen ca. 25-30 Minuten backen und noch 5 Minuten im abgeschalteten, geöffneten Backofen stehen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Kekse zerkrümeln, mit flüssiger Butter vermengen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.

Die Kekskrümel im vorgeheizten Backofen bei 140° C Ober-/Unterhitze ca. 5 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

Limettengelee und Kekskrümel auf die Frischkäsekuchengläschen schichten.