

Dessert

Cheesecake

Für zwei Personen

Zutaten:

Fürs Topping:

1 Packung Tiefkühlbeeren

Für den Boden:

300 g Butterkekse

3 EL Brauner Zucker

8 EL Butter

Für den Teig

250 g Doppelrahmfrischkäse

220 g Brauner Zucker

2 TL Vanilleextrakt

2 TL Zitronenschale

1 EL Zitronensaft

2 EL Butter

5 Eier

12 kleine Aluförmchen

Zubereitung:

1. Kekse in einem Beutel kleinhacken. Den braunen Zucker und die Butter dazugeben.
2. Die Keksmischung als Boden in den Förmchen verteilen und festdrücken. Für 5 Min auf den Grill stellen.
3. Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Die Eier zum Schluss stück für stück dazu rühren.
4. Die Aluförmchen mit dem Boden vom Grill nehmen und mit dem Teig befüllen. Auf den Grill, bis der Teig fest wird.

5. In einer Pfanne auf dem Grill die gefrorenen Beeren mit etwas Zucker aufkochen.
6. Die fertigen Küchlein vom Grillnehmen und mit den Beeren verzieren.

