



Zutaten für 6 große oder 8 kleine Portionen

150 g Maroni Taler von BioGourmet
200 ml Orangensaft
1-2 EL Chai Kaffee von BioGourmet
200 g Doppelrahmfrischkäse
250 g Quark
100 g saure Sahne
2 Eier
100 g Rohrohrzucker von BioGourmet
20 g Mehl
3 Feigen



Chai-Cheesecakes im Glas

Ein Klassiker mal anders: diese kleinen Cheesecakes werden im Glas zubereitet und serviert. Unser Chai Kaffee verleiht dem locker-cremigen Dessert eine besondere Note.

Zubereitung

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und zerstoßen. Anschließend in 6-8 ofenfeste Gläser füllen und andrücken. Die Gläser in eine hohe Auflaufform stellen. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Orangensaft in einem Topf aufkochen und den Lupinenkaffee einrühren. Kurz ziehen lassen. Frischkäse, Quark, saure Sahne und Eier mit einem Schneebesen gut verrühren. Zucker und Mehl nacheinander gut untermischen.

Die Orangensaft-Mischung durch ein feines Sieb abseihen und unter Rühren nach und nach zur Frischkäsemasse geben. Die Mischung in die Gläser füllen. Nun Wasser im Wasserkocher aufkochen und um die Gläser herum bis zum Rand in die Auflaufform füllen. 25-30 Minuten backen, anschließend die Gläser vorsichtig aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen. Die Feigen in Scheiben schneiden, auf die Gläser verteilen und servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte