

NY Cheesecake Cookies

reicht für ca. 15 Stück

230g Kekse (kernige Hobbits)
130g Mehl
1 TL Backpulver
80g geschmolzene Butter
70g brauner Zucker
1 Ei (getrennt)
200g Frischkäse
50g Zucker
1 Spritzer Zitronensaft
einige Tropfen Vanilleextrakt oder Aroma



Als Kekse eignet sich alles, was möglichst viel Geschmack hat. Die Amis lieben ihre Graham-Kekse, hierzulande werden besonders oft kernige Hobbits empfohlen.

Die Kekse möglichst fein zermahlen. Das geht natürlich fix im Multizerkleinerer, viel mehr Spaß macht es doch aber, sie in einen Gefrierbeutel zu packen und wild mit dem Nudelholz drauf herum zu kloppen. Nebenbei schonmal die Butter schmelzen.

Die Keksbrösel jetzt schön mit dem Mehl und dem Backpulver vermischen und zusammen mit der Butter mit dem Handmixer zu einer streuselartigen Konsistenz mixen. Zuletzt das Eiweiß hinzufügen. Der Teig sollte jetzt eine formbare aber bröselige Konsistenz haben. Ein bisschen wie Streuselteig.

Für die Käsekuchenfüllung die restlichen Zutaten (das Eigelb nicht vergessen) in einer Schüssel zusammen rühren und beiseite stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen. Vom Teig ca. 2 Esslöffel abstechen und grob mit den Händen zu einer Kugel formen. Dann aufs Blech drücken und zu einem Miniboden formen. Dabei eine kleine Vertiefung formen, sodass sich später die Frischkäsemasse einfüllen lässt.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Jetzt nur noch in jede Vertiefung einen großzügigen Esslöffel Frischkäsemasse geben und für 11 Minuten ab in den Ofen. Nach dem Backen sofort mit dem Papier auf ein Gitter ziehen und dort abkühlen lassen.

Fertig ist das Käsekuchenträumchen im Taschenformat!