

# Marillen-Cheesecake im Glas

## Für zwei Personen

### Für den Boden:

80 g Butterkekse                      40 g weiche Butter                       $\frac{1}{2}$  TL gemahlener Zimt  
1 Prise Salz

### Für die Creme:

1 Zitrone, Saft, Abrieb                      100 g Joghurt (3,8%)                      200 g Frischkäse  
1 Schote Vanille                      2 EL Zucker

### Für das Marillen-Püree:

200 g TK-Marillen                      2 EL Marillenmarmelade                      3 EL Marillenlikör  
1 EL Marillenschnaps                      Zucker

### Für die Deko:

1 Zweig Minze

### Für den Boden:

Die Butterkekse in einer Moulinette zerbröseln. Butter in einem Topf erhitzen. Keksbrösel und Zimt hinzufügen und alles miteinander vermengen. Mit einer Prise Salz abschmecken. Anschließend die Keks- Mischung gleichmäßig auf die Gläser verteilen.

### Für die Creme:

Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zitrone halbieren, pressen und den Saft auffangen. Zitrone reiben. Frischkäse, Joghurt, etwas Zitronensaft, etwas Zitronenabrieb und Mark einer halben Vanilleschote in einer Schüssel vermengen und mit Zucker abschmecken.

### Für das Marillen-Püree:

Marillen mit einem Stabmixer in einer Schüssel pürieren und mit Marmelade, Likör, Schnaps und Zucker abschmecken.

### Für die Deko:

Die Minze abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Zwei Minzblätter als Topping verwenden. Alle Komponenten in einem Glas abwechselnd schichten: erst die Keksbrösel, dann eine dünne Schicht Creme, dann das Marillen-Püree. Anschließend mit 2 Minze-Blättern dekorieren und servieren.

Marie Grüner am 11. Mai 2017