

Rezept

Idar-Oberstein, 07.03.2016

Seite 1 von 2

Mini-Cheesecake im Schnellkochtopf

Für 2 Personen

8	Schokobutterkekse
2 EL	Butter
1	Bio-Zitrone
1	Mango, reif
1 EL	Akazienhonig
2 EL	Rum
175 g	Frischkäse, Doppelrahmstufe
60 g	Rohrohrzucker
40 ml	Sahne
3 g	Naturvanillepulver
1 TL	Dinkelmehl, 1050er
50 g	Sauerrahm
1	Ei
1	Eigelb
1 EL	Butter (zum Ausbuttern der Förmchen)
	Wasser (für den Schnellkochtopf)
½ Bund	Minze oder Melisse zum Garnieren

Bei Rückfragen wenden
Sie sich bitte an:

Fissler GmbH
Beate Adler
Harald-Fissler-Straße 1
55743 Idar-Oberstein
beate.adler@fissler.de
Telefon: (0 67 81) 403-453
Telefax: (0 67 81) 403-268
www.fissler.de

Pressestelle Fissler
c/o Schröder + Schömb's PR
Winnie Viol
winnie@s-plus-s.com
Telefon: (030) 349 96 4-31
www.schroederschoembs.com

1. Die Schokobutterkekse zerkrümmeln und mit 2 EL Butter vermengen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, dann die Hälfte der Schale abreiben. Anschließend den Saft auspressen. Die Mango schälen und würfeln. Die Mangowürfel mit dem Zitronensaft, dem Akazienhonig und dem Rum marinieren. Den Frischkäse mit Rohrohrzucker, Sahne, Naturvanillepulver, Zitronenschale, Mehl und Sauerrahm vermengen. Ei und Eigelb dazugeben.
2. 5 Mini-Backförmchen (Ø 5 cm) buttern, entfällt bei Silikon-Förmchen. Den Boden mit den Keks-Butterkrümeln 3 mm dick bedecken. Die Frischkäsemasse vorsichtig in die Förmchen laufen lassen.
3. Den Fissler Schnellkochtopf bis zur Minimum-Markierung mit Wasser füllen. Den gelochten Dämpfeinsatz mit Hilfe des Dreibeins im Schnellkochtopf platzieren. Die Förmchen in den gelochten Einsatz stellen und mit Alufolie oder Backpapier abdecken.

Rezept

Idar-Oberstein, 07.03.2016
Seite 2 von 2

4. Den Topf nach Anleitung verschließen, die Kochkrone im Deckel auf Stufe 2 (Schnellgarstufe) stellen und den Topfinhalt mit voller Herdleistung ankochen. Sobald der gelbe Ring sichtbar wird, die Energiezufuhr reduzieren. Wenn der grüne Ring erscheint, beginnt die Garzeit von 6 Minuten.
5. Nach Ende der Garzeit den Topf von der Energiequelle ziehen und stehen lassen bis der Topf drucklos ist. Anschließend den Topf öffnen.

Die Käseküchlein stürzen, mit den marinierten Mangowürfeln anrichten und mit Minzblättchen garnieren.

TIPP: Als Variation können Früchte und Beeren in die Frischkäsemasse gegeben werden.

Bei Rückfragen wenden
Sie sich bitte an:

Fissler GmbH
Beate Adler
Harald-Fissler-Straße 1
55743 Idar-Oberstein
beate.adler@fissler.de
Telefon: (0 67 81) 403-453
Telefax: (0 67 81) 403-268
www.fissler.de

Pressestelle Fissler
c/o Schröder + Schömbs PR
Winnie Viol
winnie@s-plus-s.com
Telefon: (030) 349 96 4-31
www.schroederschoembs.com

Über Fissler

Das deutsche Familienunternehmen Fissler wurde 1845 von Carl Philipp Fissler in Idar-Oberstein gegründet. Heute steht die Marke für Freude und Leidenschaft beim Kochen. Fissler ist einer der weltweit führenden Hersteller von qualitativ hochwertigem Kochgeschirr. Das Unternehmen beschäftigt rund 800 Mitarbeiter. Die Premium-Produkte von Fissler sind „Made in Germany“ und in über 80 Ländern vertreten. Fissler trägt die Gütesiegel „TOP 50 deutsche Luxusunternehmen“ sowie „Top 100“ und gehört mit Letzterem zu den innovativsten Unternehmen im deutschen Mittelstand. Weitere Informationen: www.fissler.de.