



Sabines-Häppchen:

Das Rezept passend zur Kirschenzeit



Für 4 Personen

200 g Löffelbiskuit, 100 g Butter, 3 EL. Schokoladenpulver, 150g Frischkäse (Philadelphia), 6-8 EL Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 300 ml Schlagsahne, 1 Pck. Gelatine, 6 EL Zitronensaft

Löffelbiskuit zerbröseln und mit Butter verkneten. Anschließend das Schokoladenpulver zugeben. Aus der Teigmasse 7 runde gleichmäßige Kugeln formen und daraus 10 cm große Böden entstehen lassen, die auf Pergamentpapier gelegt werden. Den Frischkäse mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale glattrühren. Dann die Schlagsahne steif geschlagen unter die Käsemasse heben. Den Zitronensaft in ein warmes Wasserbad geben, die Gelatine darin auflösen und unter die Käse-Sahne-Masse heben. Die Käsemasse in Gläser oder gerade Tassen füllen und ca. 3 Stunden erkalten lassen. Danach auf den geformten 10 cm großen Boden stürzen.

TIPP: Tauchen Sie die Gläser in warmes Wasser, damit sich die Masse besser löst.

Die Konfitüre (z.B. [Fallers badische Schwarzkirsche](#)) gut durchrühren, bis sie geschmeidig ist, und danach dekorativ auf dem Teller verteilen. Als Dekoration eignet sich weiter: frische Minzblätter, Krokant, Schokostreusel usw.

Rezeptideen von Faller - einfach lecker!!