

Mini-Käseküchlein aus dem Airfryer

Brennwerte 785 kJ | 190 kcal
 Eiweiß 9,4 g
 Kohlenhydrate 16,3 g
 Fett 8,8 g

Vorbereitung 20 Minuten
 Gesamtzeit 50 Minuten



FOOD FACTS

Diese cremigen Käseküchlein aus dem Airfryer mit frischem Orangentwist sind ein köstlicher und im Vergleich zu herkömmlichem Käsekuchen gesunder Snack. Frischkäse und Skyr liefern Eiweiß, während Deli Reform Das Original gesunde Fette und Omega-3-Fettsäuren beisteuert.

Rezept für Mini-Käseküchlein

Lass dich von diesen kleinen Käseküchlein mit Skyr und Orange verführen! Die Kombination aus cremigem Frischkäse, fruchtiger Orange und frischem Skyr ist einfach unwiderstehlich. Dank der Zubereitung im Airfryer sind die Küchlein besonders luftig und leicht. Ein himmlischer Genuss, den du im Nu zubereitet hast – perfekt für eine kleine Auszeit!

Mini-Käseküchlein aus dem Airfryer

8 PORTIONEN  simpel

ZUTATEN FÜR DEN BODEN:

90 g Hafer- oder Butterkekse
40 g Deli Reform Das Original

ZUTATEN FÜR DIE KÄSEKÜCHLEIN:

200 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
25 g Deli Reform Das Original
200 g Skyr
1 TL Vanillepaste
70 g Rohrohrzucker
2 Eier, Größe M
1 Bio-Orange (Abrieb und 2 EL Saft)
25 g Speisestärke

SONSTIGE ZUTATEN:

Orangenzesten und frische Himbeeren zum Garnieren
Ofenfestes Muffinblech oder (Silikon-)Förmchen für den Airfryer
Zum Einfetten der Form Deli Reform Das Original

1 VORBEREITUNG

Das Muffinblech oder die Silikonförmchen, die in den Airfryer passen, vorbereiten: Die Förmchen leicht einfetten oder zusätzlich Papierförmchen benutzen, damit sich die Mini-Käsekuchen später gut lösen.

2 ZUBEREITUNG BODEN

Die Kekse fein zerbröseln, zum Beispiel mit einem Gefrierbeutel und Nudelholz.

40 g Deli Reform Das Original schmelzen und mit den Bröseln vermengen. Pro Förmchen etwa einen Esslöffel der Masse auf dem Boden gut andrücken. Idealerweise die Böden für 3–4 Minuten bei 160°C im Airfryer vorbacken und danach etwas abkühlen lassen.

3 ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Den Frischkäse und den Skyr zusammen mit der weichen Deli Reform Das Original cremig rühren, bis die Masse glatt und homogen ist. Dann Zucker, Eier, Vanillepaste, Orangensaft und Abrieb sowie die Speisestärke hinzufügen und vorsichtig zu einer glatten Masse verrühren. Dabei nicht zu stark mixen und nicht zu viel Luft einschlagen. Verteile die Füllung gleichmäßig auf die vorbereiteten Böden, etwa 2 Esslöffel pro Förmchen.

4 BACKEN

Die Käseküchlein im vorgeheizten Airfryer **bei 150°C für ca. 12–15 Minuten backen**; sie sollten in der Mitte noch leicht wackeln. Lasse sie danach weitere 5–10 Minuten im ausgeschalteten Airfryer ruhen, die Tür oder die Schublade dabei leicht geöffnet.

5 AUSKÜHLEN LASSEN UND GARNIEREN

Zum Schluss die Küchlein vollständig auf Raumtemperatur abkühlen lassen und nach Belieben mit Orangenzesten sowie frischen Himbeeren garnieren.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>