



# Strawberry Cheesecake Pops

## Zutaten

7-10 Stück

Mörser, Cutter oder Tiefkühlbeutel und Wallholz  
7-10 Gläser von je 1-1,6 dl Inhalt oder Joghurtbecher  
Glacéstängel

Crumble :

70 g Guetzi, z.B. Vollkornguetzi oder Petit Beurre  
30-40 g Butter, geschmolzen, ausgekühlt

Erdbeerpüree:

300 g Erdbeeren  
2-4 TL Erdbeerkonfitüre

Mascarpone-Crème:

1 Ei  
2-4 EL Zucker  
1 dl Vollrahm  
250 g Schweizer Mascarpone  
120 g Frischkäse  
½ Zitrone, Saft



## Zubereitung

Zubereiten: 30 Minuten

Tiefkühlen: 8 Stunden

Auf dem Tisch in 8 Stunden, 30 Minuten

1. Crumble: Guetzi in einem Mörser, einem Cutter oder in einem Tiefkühlbeutel mit einem Wallholz fein zerkrümeln.
2. Krümel in eine Schüssel geben. Butter dazugießen, gut mischen bis alles leicht zusammenklebt.
3. Erdbeeren pürieren oder mit einer Gabel fein zerdrücken, Konfitüre dazugeben.
4. In einer separaten Schüssel Ei und Zucker schaumig rühren, bis die Masse hellgelb ist. Rahm, Mascarpone und Frischkäse daruntermischen und Zitronensaft dazugeben. Die Konsistenz soll cremig und etwas fließender sein als geschlagener Rahm.

5. Gläser abfüllen: Abwechselnd 1 EL Erdbeerpüree und 1 EL Crème hineingeben. So weiterfahren bis knapp unter den Rand. Zum Schluss eine 2-3 mm dicke Schicht des Crumble daraufgeben und gut andrücken.
6. Glacestängel mittig in die Gläser stecken, Strawberry Cheesecake Pops über Nacht gefrieren.

Die Glacestängel sind in grösseren Läden erhältlich. Alternativen sind dicke, feste Röhrli oder Teelöffel.

## Nährwerte

Ein Stück enthält: 259 kcal, 4g Eiweiss, 23g Fett, 10g Kohlenhydrate.