



# Toffifee Cheesecake-Röllchen

Toffifee in einer feinen, fruchtigen Creme umhüllt von einem knusprigen Mantel - Die Toffifee Himbeer-Cheesecake Röllchen passen super zum Nachmittagskaffee und sind ebenso ein tolles Dessert nach einem leckeren Osteressen.

## Zutaten:

### für 12 Portionen:

- 50 g Butter, geschmolzen
- 10 Blätter Filoteig
- 200 g Frischkäse
- 75 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 9 Toffifee Standard, grob gehackt
- 9 Toffifee White Chocolate, grob
- 100 g frische Himbeeren
- 50 g gefriergetrocknete Himbeeren

### für das Topping:

- Puderzucker (zum Bestäuben) oder Karamellsoße

### Gesamtzeit:

50 Min

### Davon aktiv:

30 Min

### Schwierigkeit

Mittel

## Und so geht's:

1. Die Butter schmelzen. Ein Blatt Filoteig auf eine Arbeitsfläche legen und leicht mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Ein weiteres Blatt darauflegen und ebenfalls mit Butter bestreichen. Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Blätter verwendet sind.
2. In einer mittelgroßen Schüssel den Frischkäse mit dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt cremig rühren.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Toffifee Standard und Toffifee White Chocolate klein hacken. Die vorbereiteten Filoblätter in Quadrate von ca. 10×10 cm schneiden.
4. Auf jedes Quadrat am unteren Rand einen Esslöffel der Cheesecake-Füllung verteilen. Dann jeweils 1-2 TL der gehackten Toffifee (Standard und White) darauf geben und 2-3 Himbeeren hinzufügen.
5. Die linken und rechten Teigränder jeweils ca. 2 cm über die gesamte Länge nach Innen falten, um die Füllung seitlich einzuschließen.
6. Dann die Quadrate vorsichtig vom unteren Rand ausgehend aufrollen, die Röllchen auf das vorbereitete Backblech legen und etwa 15-20 Minuten backen.
7. Die goldbraunen, knusprigen Röllchen kurz abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben (alternativ mit Karamellsoße beträufeln), fertig!

