

NO BAKE ERDBEER CHEESECAKE MIT GLÜCKSTALER-BODEN

ZUTATEN

Für den Boden:

Für eine 16cm Form
120g Glückstaler
60g Butter

Für die Creme und die Dekoration:

200g Sahne
150g Frischkäse
200g Erdbeeren
1 TL Zitronensaft
60g Puderzucker
3 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: 35min

Kühlzeit: mind. 4 Stunden

Nichts passt so gut zur heißen Jahreszeit wie ein fruchtiges Sommer-Dessert. Für den Wicklein-Rezept-Wettbewerb hat unsere Followerin Janine W. diesen tollen No Bake Cheesecake mit frischen Erdbeeren und Glückstalerboden kreiert. Mit nur einer Hand voll Zutaten entsteht ein leckerer Kuchen – ganz ohne Backen. Wir wünschen Euch viel Spaß beim Nachmachen und genießt den Sommer!

Leckerer Kuchen ohne Backen – so einfach geht's

Zunächst müsst ihr die Wicklein Glückstaler zerbröseln, die Butter schmelzen und beides vermengen. Die Masse gebt ihr in eine 16cm Springform oder einen runden Backrahmen (mit Backpapier ausgelegt) und drückt sie fest an. Danach stellt ihr die Form für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Janines Tipp:

Das Andrücken der Masse gelingt am besten mit dem Boden eines Glases. Achtet darauf, dass der Boden glatt ist.

Absolutes Highlight: Die luftige Frischkäse-Erdbeer-Creme

Für die Creme wascht ihr die Erdbeeren, schneidet sie in kleine Stücke und püriert sie gemeinsam mit dem Zitronensaft. Die Gelatineblätter weicht ihr 10min in kaltem Wasser ein. Anschließend kocht ihr die Erdbeermasse auf, gebt die Gelatine hinzu und lasst das Ganze abkühlen.

Nun müsst ihr die Sahne steifschlagen. Ihr verrührt Puderzucker und Frischkäse und rührt das abgekühlte Erdbeerpüree unter. Sahne vorsichtig unterheben. Die Masse verteilt ihr auf dem Boden verteilen und lasst das Ganze für 3-4h abkühlen.

Janines Tipp:

Die Gelatine gebt ihr am besten Blatt für Blatt ins Wasser. Das hat den Vorteil, dass die einzelnen Blätter dann nicht zusammenkleben. Bevor ihr sie weiterverarbeitet, drückt ihr die Gelatineblätter leicht mit der Hand aus.

No Bake Cheesecake mit Erdbeeren – zum Schluss dekorieren und genießen

Ist der No Bake Cheesecake gut durchgekühlt, entfernt ihr vorsichtig den Backring. Wenn er sich nicht leicht entfernen lässt, könnt ihr eventuell vorher mit einem Messer den Kuchen vom Rand lösen.

Für die Dekoration könnt ihr zum Abschluss nach Belieben geröstete Mandeln & Glückstaler-Brösel verwenden. Jetzt lasst Euch Janines köstlichen No Bake Cheesecake schmecken.

Wir wünschen guten Appetit!

