

Cheesecake OHNE BACKEN mit Lebkuchen-Boden

Ein schnelles, frisches und einfaches Rezept für alle Lebkuchenfans

DAS BRAUCHST DU: Für 6 – 8 Portionen

Lebkuchen-Boden:

200 g Lebkuchen Natur
70 g weiche Butter

Cheesecake-Belag:

400 g Doppelrahm-Frischkäse
200 g Schmand
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1/2 Zitrone

Zum Verzieren:

Erdbeeren
Mini-Lebkuchen
Erdbeerkonfitüre

Zubereitung:

Die Butter schmelzen lassen. Währenddessen die Lebkuchen mit einem Mixer zu feinen Bröseln verarbeiten und gründlich mit der Butter vermischen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Die Lebkuchen-Butter-Mischung gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen und fest andrücken.

In einer Schüssel Frischkäse, Schmand, Zucker und Vanillezucker zu einer cremigen Masse vermengen. Den Saft einer halben Zitrone hinzufügen und gut einrühren. Die Frischkäsemasse auf dem Lebkuchenboden verteilen und glattstreichen.

Den Cheesecake mindestens 2 Stunden lang im Kühlschrank fest werden lassen. Nach Bedarf und Belieben mit Erdbeeren, Erdbeerkonfitüre und/oder Mini-Lebkuchen garnieren.

25 min. Zubereitungszeit