
Cheesecakes ohne Backen

reicht für 6 Gläser

für den Boden:

80g Butter

200g Vollkornkekse (z.B. Hobbits)

für die Creme:

1 unbehandelte Zitrone

10 El Mineralwasser

350g Frischkäse

250g Schlagsahne

120g Zucker



Die Butter schmelzen. Währenddessen die Kekse in einen Multizerkleinerer geben und zerkleinern, bzw. in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerdrücken. Im Original sollen es Spekulatiuskekse sein, da das im April ja doch ein wenig schwierig ist, habe ich sie durch kernige Hobbits ersetzt. Die Kekskrümel dann mit der Butter vermischen und gleichmäßig auf 6 Gläser verteilen. Schön gleichmäßig fest drücken und kalt stellen.

Für die Creme die Zitrone waschen und die Hälfte der Schale abreiben. Am besten funktioniert das mit einem Zestenreißer, es geht aber natürlich auch eine normale Reibe. Ihr müsst nur darauf achten, dass ihr nichts weißes mit ab reibt, das wird dann bitter. Die Zitrone dann auspressen und den Saft mit der Schale, dem Frischkäse und dem Wasser vorsichtig glatt rühren.

Die Sahne fast steif schlagen, soll heißen, sie soll kurz vor dem Punkt, an dem sie offensichtlich steif ist, sein, noch nicht ganz fertig. Dann unter Rühren den Zucker einrieseln lassen und unter die Zitronencreme heben. Die fertige Creme auf die Keksböden geben.

Im Originalrezept kommt jetzt noch ein Topping aus 100g Sour Cream und etwas Zitronenzesten oben drauf, aber da war ich jetzt einfach mal zu faul zu, ich alte Rebellin.

Die fertigen Cheesecakes wandern jetzt für 1-2 Stunden in den Kühlschrank. Danach können sie nach
