

Himbeeren-Käsekuchen ohne backen

Der Himbeeren-Käsekuchen ohne backen ist ein cremiges und fruchtiges Geschmackserlebnis. Das vorzügliche Rezept muss man probiert haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,8 h



Zutaten

125 g	Vollkornbutterkekse
80 g	Butter
500 g	Frischkäse
150 g	Joghurt
100 ml	Kokosmilch
3 EL	Zitronensaft
1 Packung	Sofortgelatine
75 g	Zucker
300 g	Himbeeren
50 g	Zucker
4 Blätter	Gelatine
Nach Belieben	Himbeeren (für die Dekoration)
1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Zubereitung

1. Der fruchtige **Himbeeren-Käsekuchen** wird ohne zu backen zubereitet und so geht es. Die Vollkorn Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Die

Butter schmelzen, mit den Keksen vermischen und verrühren.

2. Eine 26 cm Springform mit Backpapier belegen, die Kekse in die Form füllen und mit einem Glas festdrücken und einen Boden bilden.
3. Den Frischkäse mit Kokosmilch, Joghurt, Zitronensaft und Zucker vermengen und verrühren. Die Sofortgelatine zugeben und kräftig aufschlagen. Die Creme in die Springform leeren, glatt streichen und den Kuchen im Kühlschrank kalt stellen.
4. Nach zirka 1 Stunde die Himbeermasse auftragen. Dafür die Gelatine für 5 Minuten in Wasser einweichen. Die Himbeeren mit Zucker in einem Topf erhitzen. Die Gelatine unter die Himbeeren rühren und auskühlen lassen.
5. Jetzt die abgekühlte Himbeer-Masse über den Käsekuchen gießen und verteilen. Weitere 2 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen.
6. Abschließend je nach Belieben mit Schlagobers, Himbeeren, anderen Beeren oder Obst der Saison dekorieren.

Tipp