

Holundercreme-Kuchen

Der Holundercreme-Kuchen ist ein herrlich leichter No-bake Kuchen, der mit seinem blumigen Aroma, der cremigen Konsistenz und knusprigem Keksboden begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 28 min

Koch/Backzeit: 2 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,5 h



Zutaten

für den Kuchenboden

300 g	Vollkornbutterkekse
150 g	Butter

für die Holundercreme

500 g	Magertopfen
450 g	Frischkäse
150 g	Zucker
1 TL	Zitronenabrieb
120 g	Holunderblütengelee (oder Erbeermarmelade)
200 g	Holunderblütensirup
4 g	Agar-Agar

Zubereitung

1. Der **Holundercreme-Kuchen** gelingt ganz ohne Backofen. Eine Tortenplatte mit Backpapier auslegen und einen Springformrand (Ø 22 cm) daraufsetzen. Die Vollkorn-Butterkekse in einem Gefrierbeutel fein zerbröseln. Die Butter schmelzen und mit den Keksbröseln vermengen. Die Keks-Masse in die Form geben und mit einem Glas fest andrücken. Den Boden bis zur weiteren Verarbeitung kühl stellen.
2. Magertopfen, [Frischkäse](#) und Zucker in einer Schüssel cremig verrühren. Die Bio-Zitrone heiß abwaschen und etwa 1 TL Zitronenabrieb zur Creme geben. Das Holunderblütengelee

gleichmäßig auf dem Keksboden verstreichen.

3. Holunderblütensirup mit Agar Agar in einem Topf verrühren und aufkochen. Unter ständigem Rühren etwa 2 Minuten köcheln lassen. Zur Creme geben und zügig unterrühren. Die fertige Holundercreme auf den vorbereiteten Boden geben und glattstreichen. Den no bake Holundercreme-Kuchen mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipp

Den Holundercreme-Kuchen gut gekühlt servieren. Nach Belieben mit frischen Erdbeeren oder andere Beeren und Holunderblüten dekorieren.