

# 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	<a href="#">Butter</a>

### für die Holundercreme

500 g	<a href="#">Magertopfen</a>
450 g	Frischkäse
150 g	<a href="#">Zucker</a>
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.