Kirschkäsekuchen im Glas

Wenn's mal schnell gehen muss und man unbedingt noch ein Dessert braucht, ist das Rezept für Kirschkäsekuchen im Glas die Rettung für alle Naschkatzen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

15 Stk.	Kekse (nach Belieben)
200 g	Frischkäse
1 Dose	Kondensmilch
1 Glas	Kirschen (eingelegte)

Zubereitung

1. Für den **Kirschkäsekuchen im Glas** die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit der Hand oder einem Nudelholz fein zerkrümeln. Die Kekskrümel als "Boden" in die Dessertgläser füllen.

2. Den Frischkäse mit der gezuckerten Kondensmilch glatt rühren und die Frischkäsemasse gleichmäßig auf den Keksböden verteilen. Darauf jeweils eine Portion eingelegte Kirschen geben und servieren.

Tipp

Den Kirschkäsekuchen im Glas vor dem Servieren mit gehobelten Mandelblättchen bestreuen.