Lemon-Cheesecake

Das Rezept für den Lemon-Cheesecake wird ganz ohne Backen zubereitet und schmeckt sehr erfrischend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,4 h

Zutaten

Für den Boden

200 g	Vollkornkekse
1 TL	Zucker (braunen)
70 g	Butter (geschmolzen)

Für die Creme

250 g	Mascarpone
100 g	Frischkäse
3 Stk.	Zitronen (davon den Saft + Abrieb)
300 g	Kondensmilch (gezuckerte)
200 ml	Schlagobers

Zum Dekorieren

1 Paar	Zitronenzesten (optional)

Zubereitung

1. Für den **Lemon-Cheesecake** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen.
2. Dann die Kekse in eine Schüssel geben und fein zerbröseln.

3. Nun den Zucker und die geschmolzene Butter hinzufügen, alles gut vermengen und in die Form geben. Mit einem Löffel die Masse gut und gleichmäßig andrücken und anschließend in den Kühlschrank stellen.

4. Jetzt den Mascarpone zusammen mit dem Frischkäse, der gezuckerten Kondensmilch, dem Zitronensaft und dem Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und gründlich verrühren.

5. Zum Schluss noch das Schlagobers steifschlagen und unter die Creme heben.

6. Die Masse in die Springform geben und ca. 4 Stunden bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren. Wer möchte, kann vor dem Servieren den Kuchen noch mit ein paar Zitronenzesten dekorieren.

Tipp

Der Lemon-Cheesecake schmeckt auch mit Limetten oder Orangen an Stelle von Zitronen.