

Der schnellste „Käsekuchen“ der Welt ?



Zutaten:

- 200 g Quark (20%, am Besten gut abgetropft oder in einem Mulltuch ausgedrückt)
- 200 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- Saft und Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- Mark einer Vanillestange oder 1/3 geriebene Tonkabohne
- 100 ml Sahne, steif geschlagen
- 12 Butterkekse
- 25 g Butter



Zubereitung

Zuerst die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben. Beutel verschließen und mit einem Nudelholz über die Kekse walzen, um Brösel zu bekommen.

25 g Butter in einer Pfanne schmelzen, die Keksbrösel zugeben, verrühren. Pfanne beiseite stellen.

Für die Käsekuchencreme 200 g Frischkäse und 200 g Quark in einer Schüssel mit einem elektrischen Rührgerät mischen. 50 g Puderzucker, Vanillemark (oder Tonkabohne), Zitronensaft – und Abrieb zugeben und gut verrühren. Zum Schluß geschlagene Sahne unterheben. Wer Zeit hat, gibt die Käsekuchencreme bis zum Anrichten in den Kühlschrank.

Zum Anrichten einen Metallring in die Mitte eines Tellers geben. Käsekuchencreme einfüllen, obenauf Keksbrösel streuen. Den Metallring vorsichtig abziehen. Besser geht es, wenn der Metallring 2-3 Sekunden mit dem Bruleebrenner rundherum gewärmt wird.

Tipp: Dazu schmeckt unser Rhabarberkompott (Rezepte in unserer Rezeptdatenbank) oder Beeren der Saison