

Nachtisch



Käsekuchen – Dessert

Die Zutaten:

- 10 Butterkekse
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Zimt
- 200 gr. Quark
- 100 gr. Frischkäse
- 2 Pck. Vanillezucker
- 30 gr. Honig
- 1 Eßl. Zitronensaft
- eine Obstbeigabe

Obst:

bei uns sind es ½ Pfirsiche
kann aber auch jedes andere Obst sein

Und so wird es gemacht:

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit der Hilfe eines stabilen Gegenstandes die Kekse fein klopfen. 2 Eßl. Krümel beiseite stellen (werden noch benötigt). Die übrigen Keks-Krümel in einer Schüssel mit dem Salz und dem Zimt vermischen. Die Butter schmelzen lassen und auf die Keks-Mischung geben. Gut durchmischen. Den Keks-Teig auf vier Dessert-Gläser verteilen und mit einem Löffel am Boden andrücken. Danach zum Kühlen in den Kühlschrank stellen.

Quark, Frischkäse, Vanillezucker, Honig und Zitronensaft durchmischen und mit einem Handrührgerät zu einer feinen Masse rühren.

Auf den Boden des Keks-Teiges geschnetzelte **Pfirsiche (oder anderes Obst)** legen (*schmeckt nachher besser, kann aber auch jedes andere Obst sein*). Danach die Creme in die gekühlten Gläser füllen und wieder in den Kühlschrank stellen und dies mindestens 1 Stunde.

Vor dem Servieren die restlichen Keks-Krümel auf die vier Gläser verteilen.

Der Zeitaufwand:

20 min. + Kaltstellzeit