Lemon Cheesecake (no bake)



Cremig, fruchtig, lecker

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit:

Zutaten

- 250 g Vollkornkekse (z.B. Hobbits)
- 125 g Butter
- 100 g Lemon Curd
- 500 g Frischkäse
- 85 g Puderzucker
- 3 TL Agar Agar (vegetarische Alternative zu Gelatine)
- 250 g Crème fraîche
- Abrieb und Saft von einer großen oder zwei kleinen Bio-Zitronen
- 4 Scheiben Zucker-Zwieback (oder normaler Zwieback mit Zucker gemischt)

Zubereitung

1. Den Boden einer Form (ca. 20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Die Kekse mit einem Mixer oder in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz fein zerbröseln.
3. Butter schmelzen und mit den Keksbröseln mischen. Die Masse in die Form geben und mit einem Löffel oder Tortenheber festdrücken. Form für mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Danach den Boden mit Lemon Curd bestreichen.
5. Den Frischkäse mit dem Puderzucker zu einer glatten Masse verrühren. Zitronensaft und –abrieb kurz unterrühren.
6. Crème fraîche mit Agar Agar verrühren und unter die Frischkäsemasse geben.
7. Die Crème in die Form füllen und glatt streichen.
8. Für 4 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
9. Vor dem Verzehr den Zucker-Zwieback fein zerbröseln und mit einem Teelöffel auf die Zitronenschnitten geben.
10. In Stücke schneiden und kühl genießen