

Käsekuchenschnitten mit Blaubeersauce (ohne Backen)

VORBEREITEN

3,5
Std.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Stück

Für den Kuchen

110 g Vollkornkekse
4 1/2 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen
2 Esslöffel kaltes Wasser
1 1/2 Teelöffel Pulvergelatine
160 ml Sahne
450 g Frischkäse
100 g Puderzucker
60 g saure Sahne
1 1/2 Teelöffel Vanille-Extrakt

Für die Blaubeer-Sauce

75 g Zucker
2 1/2 Teelöffel Maisstärke
60 ml Wasser
1 Esslöffel Zitronensaft
300 g frische Blaubeeren
1 Esslöffel ungesalzene Butter

Besonderes Zubehör

Quadratische Backform (ca. 20 x 20 cm)

Wenn du mal wieder Lust auf einen richtig schön frischen, cremigen Käsekuchen, aber keine Lust auf Backen hast, dann rühr dir doch mal diese Kuchenleckerei zusammen.

Hier bleibt der Ofen nämlich aus. Statt Teig gibt's knusprigen Keksboden und die Creme besteht aus Frischkäse und Sahne. Für einen kleinen Farbklecks sorgt die süße Blaubeersauce.

- 1 -

Backform einfetten. Vollkornkekse zerkrümeln und mit der Butter in einer Schüssel vermengen, bis alle Krümel mit Butter bedeckt sind. Die Keksmasse in der Backform verteilen und leicht andrücken. In den Kühlschrank stellen.

- 2 -

2 EL Wasser in eine kleine Schüssel geben und die Gelatine unterrühren. Beiseite stellen.

- 3 -

Sahne mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine steif schlagen. Frischkäse und Puderzucker in einer separaten Schüssel verrühren, bis eine fluffige Masse entsteht. Saure Sahne und Vanille-Extrakt unterrühren.

- 4 -

Gelatine ca. 25 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen und dann ca. 1 Minute rühren. Kurz abkühlen, aber nicht auskühlen lassen (max. 3 Minuten). Gelatine unter Rühren zur Frischkäsemasse geben. Dann die Sahne unterheben.

- 5 -

Käse-Sahne-Creme auf dem Keksboden verteilen. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 3 Stunden kaltstellen.

- 6 -

Für die Blaubeersauce Zucker und Maisstärke in einem Topf verrühren. Wasser und Zitronensaft einrühren,

Käsekuchenschnitten mit Blaubeersauce (ohne Backen)

Blaubeeren dazugeben und das Ganze unter Rühren auf mittlerer Stufe erhitzen. Etwa 1 1/2 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce andickt und die Hälfte der Beeren aufgeplatzt ist. Dann die Butter unterrühren. Sauce abkühlen lassen.

- 7 -

Kuchen vor dem Servieren in Rechtecke oder Quadrate schneiden und mit der Blaubeersauce garnieren.