

# Lemon Cheesecake im Glas

So schnell und einfach gelingt dieser köstliche Zitronen Cheesecake im Glas - Erfrischender Lemon Cheesecake im Glas ohne Backen zubereiten.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für etwa 6 Dessertgläser (Inhalt etwa 160 ml):**

### Keksboden:

50 g Butterkekse  
25 g Butter

### Cheesecake-Creme:

1 unbehandelte Limette  
100 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Zitrone  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
150 g Joghurt

### Zum Verzieren:

Zitronenmelisse oder Minze  
Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen

Wie bereite ich Lemon Cheesecake im Glas zu?:

## 1 Keksboden zubereiten:

Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Kekse mit einem Teigroller gut zerdrücken. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die feinen Brösel zufügen und alles gut vermischen. Masse auf die Gläser verteilen, **aber nicht** andrücken.

## 2 Cheesecake-Creme zubereiten:

Limette heiß waschen und die Schale auf einer Haushaltsreibe abreiben. Für die Deko etwa 6 dünne Scheiben abschneiden, restliche Limette auspressen. Milch in eine Rührschüssel geben. Quarkfein dazugeben und glatt rühren. Frischkäse und Joghurt unterrühren. Limettensaft und die Hälfte der Limettenschale (die andere Hälfte gut abgedeckt für die Verzierung aufbewahren) unterrühren. Cheesecake-Creme auf die Gläser verteilen. Die Gläser etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

## 3 Verzieren:

Vor dem Servieren die Lemon-Cheesecakes mit den Limettenscheiben, der restlichen Schale, den Zebra-Röllchen und der Zitronenmelisse verzieren.



## Versuchsküche

Rezepte und Tipps

### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Limette kann der Lemon Cheesecake auch mit Zitrone zubereitet werden.

