





Lemon Cheesecake im Glas

Erfrischender Lemon Cheesecake ohne Backen nicht nur für die heißen Tage.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für 10-12 Dessertgläser
(Inhalt etwa 160 ml):

Keksboden:

50 g Butter
1 Backm. Dr. Oetker Cheesecake
American Style Lemon

Cheesecake-Belag:

1 unbehandelte Zitrone
1 unbehandelte Limette
150 ml lauwarmes Wasser
400 g Doppelrahm-Frischkäse
150 g Joghurt

Zum Verzieren:

Zitronenmelisse oder Minze
Dr. Oetker Schoko-Zebra-
Röllchen

Wie bereite ich ganz fix Lemon Cheesecake im Glas zu?:

1 Keksboden:

Butter zerlassen. Mischung für den Boden (liegt der Backm. bei) zufügen und alles gut vermischen. Masse auf die Gläser verteilen, **aber nicht** andrücken. Gläser bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

2 Cheesecake-Belag:

Zitrone und Limette heiß waschen und jeweils die Schale auf einer Haushaltsreibe abreiben. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben, lauwarmes Wasser hinzufügen und beides mit dem Mixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. aufschlagen. **Hinweis:** Als Spritzschutz die Schüssel locker mit Küchenpapier abdecken. Frischkäse, Joghurt, Zitronensoße (liegt der Backm. bei) und die Hälfte der Zitruschalen (die andere Hälfte gut abgedeckt für die Verzierung aufbewahren) unterrühren. Cheesecake-Belag auf die Gläser verteilen. Die Gläser etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



3 Verzieren:

Vor dem Servieren die Zitrone und die Limette in Scheiben schneiden und nach Belieben halbieren. Die Lemon-Cheesecakes mit den Zitrusseiben, der restlichen Schale, den Zebra-Röllchen und der Zitronenmelisse verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch 2 Zitronen statt Limette oder 2 Limetten statt Zitrone für den Lemon-Cheesecake im Glas verwenden.

