

PORTIONEN

12

ZEIT GESAMT

20 min

LEVEL

easy

Rezept

NO BAKE CHEESE CAKE

Einen Kuchen ohne Backen?

Ein sogenannter No bake Cake ist der perfekte Verwerter für Keks- oder Teigreste. Daraus kann man super kleine Pralinen, **Cake Pops**, oder aber einen No bake Cheese Cake machen.

In diesem Fall habe ich mich für den die letzte Variante entschieden und Reste, die bei meinem **Kuchen mit Herz** entstanden sind, verwendet. Beim Ausstechen der Herzen ist jede Menge fertig gebackener Teig übrig geblieben, den ich direkt eingefroren habe. Hier kommt er nun sehr gelegen und kann schnell zum Einsatz gebracht werden.

Natürlich kannst Du jeden anderen Kuchen- oder Keksrest auch dafür verwenden. Oftmals auch eine dankbare Verwertung von fehlgeschlagenen Backversuchen. Also gut, dann kann es jetzt ja losgehen!

ZUTATEN

- 120 g Teigreste oder Keksreste
- ca. 80 g Butter
- 150 g Frischkäse
- 200 g Sahne
- 100 ml Milch
- 1 Päckchen gemahlene Gelatine
- 4-5 Flavor Drops oder Mark einer Vanilleschote
- Pulverisiertes **Erythrit** Menge nach Geschmack
- 3 Stück **NSA Schokolade**
- 1 TL Kokosöl
- 2 EL gehackte Mandeln



Einfacher kann man keinen süßen Snack zubereiten!



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Die Kuchenreste in einem Zerkleinerer zu Krümeln shreddern und in einer Schüssel mit flüssiger Butter gut vermischen. Hier wird kein weiterer Zucker oder sonstiges benötigt, da die verwendeten Reste ja bereits den notwendigen Geschmack mitbringen. Sollte die Masse noch zu trocken sein gib noch etwas Butter dazu.

SCHRITT 2

Frischkäse mit Sahne, Vanille und ggfs. Süße gut vermischen. Milch etwas erhitzen und das Gelatinepulver dazu geben. Ist die Gelatine entsprechend in der Milch aufgelöst, gib diese Mischung zur Frischkäsemasse.

SCHRITT 3

Verteile nun den gebutterten Teig gleichmäßig in die 12 Formen (bei mir Silikonformen) und drücke sie soweit in der Form mit den Händen, dass es eine homogene Masse je Form ergibt. Es sollte sich dadurch ein Sockel von ca. 0,05 – 1 cm bilden.

SCHRITT 4

Verteile nun die Frischkäsemasse gleichmäßig auf die 12 Formen und gib diese danach für mind. 2-3 Stunden (gerne auch über Nacht) in den Kühlschrank, so dass die Gelatine ihre Wirkung zeigen kann.

SCHRITT 5

Ist die Masse so fest, dass sie in Form bleibt, kannst Du die Minikuchen aus den Formen herausnehmen und sie nach Wunsch noch etwas dekorieren. Hierzu habe ich gehackte Mandeln darauf verteilt und etwas no sugar added Schokolade mit Kokosöl geschmolzen. Die flüssige Schokolade kann dann mit einem Löffel fein über die Küchlein verteilt werden.

SCHRITT 6

Die No bake Cheese Cakes lassen sich mind. 4-5 Tage gut gekühlt im Kühlschrank aufbewahren.