

KÄSEKUCHEN IM GLAS – ohne Backen

Käsekuchen im Glas – ohne Backen ist ein wunderbares Dessert, das sich perfekt für den Sommer eignet. Es ist leicht, cremig und erfrischend, und das Beste daran ist, dass es ohne Backen zubereitet werden kann. Ideal für heiße Tage, an denen man den Ofen lieber ausgeschaltet lässt. Diese kleinen Käsekuchen-Portionen im Glas sind nicht nur lecker, sondern auch ein echter Hingucker auf jeder Feier oder beim gemütlichen Beisammensein mit Freunden und Familie.

Zutaten

- 230 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)
 - 170 g Birkenzucker, oder Zucker Deiner Wahl zu Puderzucker verarbeiten.
 - 170 g Becher Sahne
 - 2 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft & Zitronenzeste
 - 200 g Löffelbiskuits
 - 350 g Beeren nach Wahl, Himbeeren, Brombeeren, etc.
 - Armagnac, Champagner oder ein beliebiger Likör zum Tränken, für eine alkoholfreie Alternative einfachen Sirup oder einen säuerlichen oder süßen Fruchtsaft verwenden
 - 4 Kafi-Gläser oder Sektschalen
-

Zubereitung

1. In Sahne schlagen.
2. Frischkäse und Puderzucker mit einem elektrischen Mixer oder Schneebesens verrühren, bis der Zucker eingearbeitet ist.
3. Die Sahne unterheben und zu einer glatten Masse verrühren. Die Frischkäsemasse sollte eine leichte, fluffige Konsistenz haben. Dann langsam den Zitronensaft unterrühren.
4. So viele Löffelbiskuits zerbröseln, dass der Boden der 4 Kafi-Gläser oder Sektschalen bedeckt ist. Einen Spritzer Alkohol nach Wahl, um die Löffelbiskuits zu tränken.
5. Zwei bis 3 EL der Frischkäsemischung in das Glas geben, dann so viele Löffelbiskuits zerbröseln, dass die Oberfläche der Frischkäsemischung bedeckt ist. 1 weiteren Spritzer Alkohol über die Löffelbiskuits geben.
6. Die Gläser mit Frischhaltefolie abdecken und die Gläser mindestens 2 Stunden oder am besten über Nacht, im Kühlschrank stellen. Unmittelbar vor dem Servieren die Beeren darauf anrichten. Mit Puderzucker bestäuben.

▷ Du kannst auch alles in einer großen Schüssel vorbereiten und mit Esslöffeln servieren. Das macht riesigen Spaß, dieses Dessert so zu genießen.