



## KÄSEKUCHEN OHNE BACKEN / NO BAKE LEIBNIZ CHEESECAKE



Dieser cremige Käsekuchen ist einfach und ohne viel Aufwand zubereitet. Der Boden besteht aus Leibniz Keks'n Cream Keksen und muss nicht gebacken werden. Die Creme aus Quark, Sahne und Frischkäse könnt ihr nach Belieben mit Aromen oder Keksstücken verfeinern.



Zubereitungszeit

**25 Minuten**



Kühlzeit

**3.5 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

### KEKSODEN

Stelle einen Backring auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech. Zerbrösel die Kekse mit einem Zerkleinerer oder einem Messer. Schmilz die Butter in einer hitzebeständigen Schüssel und rühre die Keksbrösel ein. Verteile die Keksmasse in dem Backring und drücke sie mit einer Burgerpresse oder einem Glas fest und glatt. Stelle den Keksboden für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.

KEKSODEN:

- 228 g** Leibniz Keks'n Cream Choco Doppelkekse
- 100 g** Butter

### FÜLLUNG

Schlage die Sahne mit dem San-apart steif. Verrühre die restlichen Zutaten in einer zweiten Schüssel gut miteinander und hebe die Sahne kurz unter. Fülle die Creme auf den Keksboden und streiche sie glatt. Stelle den Kuchen für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.

FÜLLUNG:

- 400 g** Sahne
- 4 TL** San-apart
- 200 g** Frischkäse
- 250 g** Quark
- 2 TL** San-apart
- 80 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt

### DEKORATION

Stecke die Mini Butterkekse kreisförmig in den Kuchen und dekoriere ihn mit Sirup. Du kannst nach Belieben auch Karamellsoße oder anderen Süßigkeiten verwenden. Löse vor dem Servieren vorsichtig den Backring mit einem Backformmesser. Viel Spaß beim Nachmachen!

DEKORATION:

- 125 g** Leibniz Minis Choco Kekse
- 50 g** Traubensirup