



KÄSEKUCHEN RIEGEL



ZUTATEN

- 200g Vollkornkekse (z.B. Butterkekse)
- 100g ungesalzene Butter, geschmolzen
- 450g Frischkäse (Raumtemperatur)
- 100g Zucker
- 2 große Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- Saft und Abrieb von 1 Zitrone
- 175g Wild Berry Drops von Cavendish & Harvey

ZUBEREITUNG

Für den Boden die Vollkornkekse fein zerkrümeln und anschließend mit der geschmolzenen Butter gut vermischen. Die Mischung gleichmäßig auf dem Boden einer mit Backpapier ausgelegten Backform verteilen und leicht festdrücken.

Den Frischkäse und Zucker in einer Schüssel glattrühren, dann die Eier dazu rühren. Daraufhin Vanilleextrakt, Zitronensaft und Zitronenabrieb hinzufügen und zu einer glatten Masse vermengen. Die Frischkäsemasse gleichmäßig über den Keksboden in der Backform verteilen und bei 180°C für etwa 25-30min backen.

Während der Cheesecake im Ofen ist, die Wild Berry Drops in einem Topf zu einer flüssigen Glasur schmelzen. Die Glasur über den fertigen Kuchen verteilen und alles vollständig abkühlen lassen. Danach für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den gekühlten Kuchen aus der Form nehmen und in kleine rechteckige Portionen schneiden. Vor dem Servieren nach Belieben mit frischen Beeren garnieren.