

No bake Kuchen mit Kirschen

Hallo! Wieder haben wir etwas mit Obst gezaubert. Diesmal mit Kirschen. Ein ganz schnelles, einfaches Rezept ohne Backen!



No bake Kuchen mit Kirschen  
Zutaten:

1 Pkg. (160g) Butterkekse mit Schokostücken

100 g Butter

250 g Topfen (Quark)

1 Zitrone

40 g Zucker

70 g Frischkäse

30 g Sahne

ca. 15-20 Kirschen

2-3 EL Staubzucker

Kekse im elektrischen Zerkleinerer fein reiben. Wenn ihr Gefrierbeutel verschließt, diesen und zerkleinerte Kekse die eine Vermischung von Butter, Zucker und Staubzucker (wir haben Kekskrumen und Kirschenpulver verwendet) für den Boden in eine 20cm hohe Form geben. Mit dem Quark, Sahne, Zitronensaft und Zitronenschale zu einer Creme rühren. Frischkäse und Sahne unterrühren. Creme auf Keksboden verteilen und Kirschen halbieren und entfernen. Mit Sahne von Zitronen und Staubzucker vermengen. Auf Creme verteilen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.



Es ist auch ein ideales Rezept für Kinder, die gerne backen, man braucht keinen Backofen. Die Kinder vor allem, haben sie schnell einen fertigen Kuchen. Deh

backen ist zwar lustig, aber den Kuchen essen ist das Beste!



Wenn ihr diesen Kuchen so wie wir in Rexgläsern macht, kann man ihn auch prima für ein Picknick einpacken.



Wir wünschen Euch einen schönen Start in die Woche. Für unsere Kinder endlich kein Lernen und keine Aufgaben mehr, sondern nur den Tag genießen. Herrlich!