



Kühlschrankkuchen mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 30 Min.



Ruhezeit:
ca. 60 Min.



Zutaten
Für 1 Kuchen
(ca. 14 Stück)

Für den Kuchen:
150 g Butterkekse
80 g Butter, weich
10 kinder Riegel
500 g Speisequark
(< 10% Fett i. Tr.)
2 Pck. Vanillezucker
100 g Sahne

Für die Deko:
1 kinder Riegel
1 Orange, frisch
5 Physalis
1 Stiel Zitronenmelisse

Utensilien: Brett, Messer,
Schüssel, Handrührgerät
(Schneebecken),
Springform (Ø 26 cm),
Backpapier, Kühlschrank

Nährwerte:

Portionen: 14
Pro Portion: 86 g
Pro Portion: 240 kcal

Zubereitung:

1. Schritt:

Butterkekse fein hacken und zusammen mit der Butter in einer Schüssel verkneten. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Butterkeksteig gleichmäßig in der Springform (Ø 26 cm) festdrücken und verteilen.

2. Schritt:

10 kinder Riegel klein hacken. Speisequark in eine Schüssel geben, Vanillezucker und gehackte kinder Riegel hinzufügen. Sahne in eine Schüssel geben, mit dem Handrührgerät steif schlagen und unterheben. Die Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Den Kuchen für ca. 60 Minuten kalt stellen.

3. Schritt

1 kinder Riegel klein hacken. Den Kuchen mit gelben Früchten, kinder Riegel und Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Tipp: Beim Öffnen des Quarks die Molke gründlich abgießen..