

# New York Cheesecake mit kinder Riegel

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

III 🕚

Backzeit:

(Ī)

ca. 40 Min.

## Zutaten Für 16 Stück

8 kinder Riegel
200 g Vollkornkekse
80 g Butter, geschmolzen
3 Eier
50 g Zucker
250 g Magerquark
200 g Frischkäse
40 g Vanillepuddingpulver
60 ml Zitronensaft (Saft
aus 1 Zitrone)
Salz
Butter zum Einfetten

Utensilien: Gefrierbeutel, Nudelholz, Gummispatel, Backform (23 cm), Schneidebrett, Messer, 2 Schüsseln, Handrührgerät mit Rührbesen

#### Nährwerte:

Portionen: 16
Pro Portion: 70 g
Pro Portion: 231 kcal

## **Zubereitung:**

#### 1. Schritt:

Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit Nudelholz zerkleinern. Geschmolzene Butter mit den Keksen in einer Schüssel vermengen. Den Teig in die eingefettete Backform geben und gleichmäßig am Boden andrücken.

### 2. Schritt:

Mit 4 kinder Riegeln ein Kreuz auf dem Boden legen. 4 weitere kinder Riegel an einem Ende spitz zuschneiden und fächerartig in den Zwischenräumen verteilen. Die übrig gebliebenen Stückchen grob hacken und im Kühlschrank aufbewahren.

#### 3. Schritt:

Backofen auf 180° C vorheizen. Eier trennen und Eiweiß mit einer Prise Salz und etwa der Hälfte des Zuckers steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit Magerquark, Frischkäse, Vanillepuddingpulver, Zitronensaft und dem restlichen Zucker verrühren. Anschließend den Eischnee unterheben.

## 4. Schritt:

Masse auf dem Keksboden verteilen. Für ca. 40 Min. backen und nach Ende der Backzeit für 10 Min. im Ofen ziehen lassen. Vor dem Dekorieren komplett auskühlen lassen und danach übrige kinder Riegel Stücke über dem New York Cheesecake verteilen.

