Käsekuchen im Glas

Rezept von Sylvia Hofmann zur Verfügung gestellt
Rezept stammt ursprünglich von gofeminin.de und wurde von Sylvia Hofmann auf CC abgewandelt.

Ihr esst gern Süßes, habt aber keine Lust, stundenlang in der Küche zu stehen? Perfekt!

Zutaten (für 2 große oder 4 kleine Gläser):
Für den Teig
½ Tasse fein zerkrümelte Butterkekse
3 EL geschmolzene Butter
½ TL Zucker
Für die Cheesecake-Creme
230 ml Schlagsahne
250 g Frischkäse
4 EL Zucker
½ Pk Vanille-Zucker
Und
Früchte und Schlagsahne nach Belieben zum Dekorieren

Zubereitung:
Die zerkrümelten Kekse zusammen mit der geschmolzenen Butter und dem Zucker in einer Schüssel vermischen (z.B. mit Multi und Messer, sollte sich in etwa so anfühlen wie nasser Sand).

Die Masse dann auf 2 große Gläser (oder 4 kleine) verteilen, leicht andrücken und mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit macht ihr die Cheesecake-Creme. Dafür gebt ihr den Frischkäse zusammen mit dem Zucker und dem Vanille-Zucker in eine große Schüssel und vermixt alles (Flexi). Dann schlagt ihr die Sahne steif (Ballonschneebesen oder wer keine zweite Schüssel hat in zwei Portionen in der Gewürzmühle) und zieht sie mit einem großen Löffel vorsichtig unter die Frischkäse-Masse.

Die fertige Creme verteilt ihr dann auf die Gläser und dekoriert sie nach Belieben mit Sahne und/ oder Früchten.