



No Bake Strawberry Cheesecake

30 min (plus Kühlzeit)

Zutaten (für ca. 15 Stück)

Für den Teig:

- 1 Pkg LEIBNIZ Haferkeks
- 50 g Butter

- 2 EL Zitronensaft
- 50 g frische Erdbeeren

Für die Füllung:

- 6 Gelatineblätter
- 600 g Frischkäse (z.B. Philadelphia light)
- 200 ml Sahne
- 180 g Zucker

Für die Deko:

- 2 Zitronen
- Frische Erdbeeren
- Ggf. Minzblätter



Schritt 1

Die LEIBNIZ Haferkekse zu feinem Mehl zermahlen und anschließend mit warmer weicher Butter vermengen bis sich ein Teig bildet. Den Teig dann in den Boden von kleinen runden Förmchen pressen (z.B. Silikon Muffinform mit einem Durchmesser von jeweils 6 cm).

Schritt 2

Erdbeeren im Topf erhitzen und anschließend durch ein Sieb pressen.

Schritt 3

Frischkäse mit Sahne, Zucker, Zitronensaft und Erdbeersauce in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam erwärmen. So lange unter Rühren erhitzen bis der Frischkäse komplett glatt ist und eine homogene Masse entstanden ist.



Schritt 4

6 Gelatineblätter nach Angaben auf der Packung zubereiten. Wenn nicht anders beschrieben, alle Blätter in eine kleine Schüssel legen und mit kaltem Wasser bedecken. So lange warten, bis sich die Blätter mit Wasser aufgesaugt haben, sodass man sie auswringen kann. Wasser abschütten. Weiche Blätter zurück in die Schüssel und nun mit 2 TL kochendem Wasser aufgießen, schnell mit einer Gabel verrühren bis sich die Blätter komplett in Flüssigkeit aufgelöst haben. Die Gelatinemasse nun in die warme Frischkäse Mischung geben und sorgfältig vermengen. Anschließend die Frischkäse Mischung vorsichtig auf den Teig in die Förmchen gießen. Tipp: sobald sich die Masse gesetzt hat,

jegliche Bläschen aufstechen, sodass hinterher keine Blasen/Krater in den Cheesecakes zu sehen sind.

Schritt 5

Nun die Cheesecakes für 3-4 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank kühlen lassen. Anschließend sind die Cheesecakes komplett abgekühlt und schnittfest. Nun aus den Silikonförmchen pressen. Zitronen waschen und zu dünnen Scheiben schneiden und achteln. Erdbeeren ebenfalls waschen und in Viertel schneiden. Zitronenscheibe und mit Erdbeerstückchen nun dekorativ auf den Cheesecakes platzieren. Feine Minzblätter zur Garnitur zwischen die Erdbeeren setzen.