

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Stachelbeer-Käsekuchen im Glas – cremig, fruchtig & unkompliziert geschichtet

Zutaten (für 4 Dessertgläser):

200 g Frischkäse
100 g Quark oder griechischer Joghurt
2 Esslöffel Vanille-Zucker
4 Esslöffel Stachelbeer-Konfitüre
6 Stück(e) Butterkekse, zerbröseln
2 Esslöffel geschmolzene Butter

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Zubereitung:

1. [Butterkeks](#)-Brösel mit Butter mischen, in Gläser drücken.
2. Creme aus Frischkäse, Quark und Vanille-Zucker glatt rühren.
3. Creme auf die Keksbasis schichten.
4. Jeweils 1 EL [Stachelbeer-Konfitüre](#) obenauf geben.

5. Optional: mit Sahne oder frischen Beeren garnieren & kühl stellen.