Artikel vom 29.11.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:28 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/vanillekipferl-cheesecake

Vanillekipferl-Cheesecake



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 12 Stück):
Boden:
400 g Vanillekipferl,
40 g geschmolzene Butter,
2 P Vanillezucker,
1 Prise Salz.
Creme:
6 Blätter Gelatine,
600 g Frischkäse,
400 g Quark (40 % Fett),
100 g Zucker,
4 EL Milch (alternativ Licor 43),
1 EL Vanilleextrakt,
1 Becher Schlagsahne,
1 P Sahnefest.
Dekoration: 12 bis 14 Vanillekipferl,
etwas Puderzucker,
süßer Schnee oder Glitzerzucker.

Zubereitung: Die Vanillekipferl für den Boden fein zerbröseln. Butter schmelzen, zusammen mit Vanillezucker und Salz zu den Bröseln geben und alles gut durchmischen. Eine Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen und die Masse darin gleichmäßig festdrücken. Hierfür eignet sich beispielsweise ein Glas oder Löffel. Im Kühlschrank für etwa 30 Minuten kühlen. Frischkäse, Quark, Zucker, Milch und Vanilleextrakt gut verrühren. Inzwischen die Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen und vorsichtig erwärmen bis sie komplett geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und 2 EL der Creme unterrühren. Diese Mischung mit der übrigen Creme gut verrühren. Dann die Sahne mit dem Sahnefest steif schlagen und vorsichtig unter die Creme ziehen. Alles in die Form füllen und glatt streichen. Für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank festwerden lassen. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Servierplatte setzen. Mit den Vanillekipferl dekorieren und mit Puderzucker, süßem Schnee oder Glitzerzucker bestreut servieren.