

[No bake Kuchen mit Kirschen](#)

Hallo!

Wieder haben wir etwas mit Obst gezaubert. Diesmal mit Kirschen. Ein ganz schnelles, einfaches Rezept ohne Backen!

No bake Kuchen mit Kirschen

Zutaten:

1 Pkg. (160g) Butterkekse mit Schokostücken

100 g Butter

250 g Topfen (Quark)

1 Zitrone

40 g Zucker

70 g Frischkäse

30 g Sahne

ca. 15-20 Kirschen

2-3 EL Staubzucker

Kekse im elektrischen Zerkleinerer fein reiben. Wenn ihr keinen Zerkleinerer zur Hand habt, gebt die Kekse in einen Gefrierbeutel, verschließt diesen und zerkleinert die Kekse mit dem Nudelholz. Butter schmelzen und mit den Kekskrümmeln vermischen. In Gläser (wir haben Rexgläser verwendet) füllen und leicht andrücken. In den Kühlschrank stellen. Für die Creme den Topfen mit dem Saft einer 1/2 Zitrone cremig mixen. Zucker, Frischkäse und Sahne unterrühren. In Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf Keksboden spritzen. Kirschen halbieren und entkernen. Mit Saft von 1/2 Zitrone und Staubzucker vermengen. Auf Creme verteilen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Es ist auch ein ideales Rezept für Kinder die gerne "backen". Man braucht keinen Backofen. Die Kinder lieben es, die Kekse mit dem Nudelholz zu bearbeiten. Und vor allem, haben sie schnell einen fertigen Kuchen. Denn backen ist zwar lustig, aber den Kuchen essen ist das Beste!

Wenn ihr diesen Kuchen, so wie wir, in Rexgläsern macht, kann man ihn auch prima für ein Picknick einpacken.

Wir wünschen Euch einen schönen Start in die Woche. Für unsere Kinder ist es die letzte Schulwoche vor den Sommerferien! Endlich kein Lernen und keine Aufgaben mehr,

sondern nur den Tag genießen. Herrlich!