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 Keksbröseln 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 mit 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 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 endlich die letzte Schulwoche vor den Sommerferien. Endlich kein Lernen und keine Aufgaben mehr, sondern nur den Tag genießen. Herrlich!