

# Hier und heute



## **Erdbeer-Cheesecake im Glas**

Für all jene, die für die Kaffeetafel oder zum Dessert keinen ganzen Kuchen backen möchten, hat Konditormeister Marcel Seeger diese tolle Alternative: fruchtigen Erdbeer-Cheesecake im Glas.

### **Das Rezept**

von Marcel Seeger für vier Dessertgläser à circa 200 ml

### **Die Zutaten**

- 350 g Frischkäse
- 300 g Joghurt
- 90 g Puderzucker
- 15 ml Zitronensaft
- etwas frisches Mark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 90 g Vollkornbutterkekse
- 120 g Erdbeeren (alternativ andere Beeren)

### **Zubereitung**

Die Vollkornbutterkekse zerkleinern und einen Teil davon als Kuchenboden in die Dessertgläser geben.

In einer Schüssel Frischkäse, Joghurt, Puderzucker, Zitronensaft, Vanillemark und Salz gründlich vermischen.

Die Erdbeeren putzen, waschen, abtupfen und kleinschneiden. Etwas davon auf die Keksschicht geben und mit einer Schicht Cheesecakecreme bedecken. Nun wieder Früchte einfüllen und erneut mit Creme bedecken. Eine zweite Schicht Kekskrümel einfüllen und dann mit einer weiteren Schicht Creme abschließen. Die Dessertgläser zum Durchkühlen in den Kühlschrank geben und vor dem Servieren mit Erdbeeren garnieren.

**Tipp:** Wer das Dessert am Vortag zubereiten möchte, sollte der Creme ein Blatt Gelatine zufügen.