

Frozen Lemon Cheese Cake

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " " });
```

Der beliebte Australische Käsekuchen auf kaltem Wege , einfach und so lecker.

Zutaten

- Für den Teig:
 - 100 g Butterkekse
 - 100 g weiche Butter
- Für die Füllung:
 - 250 g Frischkäse
 - 120 g Zucker
 - Saft und Abrieb einer Zitrone
 - 110 ml Milch
 - 15 g Gelatine, eingeweicht
 - 200 ml Sahne
- Eventuel und wenn man mag, geriebener Cheddar Käse zum garnieren.

Zubereitungsart

Schritt1

Herstellung in folgenden Schritten:

Schritt2

Der Boden:

Schritt3

Die Butterkekse grob zerkrümeln und mit der weichen Butter verarbeiten. Anschließend in eine Springform verteilen, andrücken.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Die Milch erwärmen und die in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Schritt6

Den Frischkäse und den Zucker zusammen verarbeiten. Die Milch mit der Gelatine dazu geben, gut verrühren, abkühlen lassen.

Schritt7

Die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker unter heben und die Masse gleichmäßig auf dem Boden verteilen, glatt streichen.

Schritt8

Alles im Kühlschrank 2 - 3 Stunden durchkühlen lassen.

Schritt9

Mit geriebenem Cheddar oder einem Zitronenspiegel dekorieren.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** einfach, fruchtig, kinderleicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frozen-lemon-cheese-cake/>