



Philadelphia-Cheese Cake im Glas

- **Portionen:** 4 -6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 -6', 'yield' : '' });
```

Absolut Partytauglich in Portionsgläsern, lässt sich gut vorbereiten, ganz ohne Gelatine

Zutaten

- 400 g griechischer Joghurt
- 100 g Frischkäse (Philadelphia oder Gervais)
- 2 Tl frischer Zitronensaft
- Abrieb 1einer 1/2 Zitrone
- 2 cl Calvados (Geht auch ohne)
- 2 EL flüssiger Honig
- Mark 1 Vanillestange
- 4 Löffelbiskuits
- 200 g hausgemachtes, stückiges Apfelkompott (Oder aus dem Glas)

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Das Apfelkompott, hausgemacht:

Schritt3

Die Äpfel schälen, vierteln, von den Kernen befreien und in große Würfel schneiden. 1 El Honig erhitzen und die Apfelwürfel dazu geben. Mit etwas Zitronensaft und Zimtpulver aromatisieren und

Schritt4

2 - 3 min. „bissfest“ dünsten.

Schritt5

Die Philadelphia-Cheese Crème:

Schritt6

Zunächst den Frischkäse mit dem Joghurt und dem Honig, dem Zitronensaft und Abrieb, sowie dem Mark einer Vanillestange verrühren.

Schritt7

Die Löffelbiskuits in Scheiben schneiden, in Portionsgläser füllen und mit dem Calvados beträufeln.

Schritt8

Abwechselnd mit dem Apfelkompott und der Käsemasse schichtweise füllen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach und schnell, ohne gelatine, preiswert.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/philadelphia-cheese-cake-im-glas/>