



# 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/>