



Rote-Grütze-Käsekuchen



Zutaten für ca. 16 Stücke:

200 g Butterkekse
150 g Landliebe Butter
10 Blatt Gelatine
1 unbehandelte Zitrone
500 g Landliebe Schichtkäse
2 Becher (à 200 g) Landliebe Naturjoghurt (3,8 % Fett)
2 Päckchen Vanillin-Zucker
6 EL flüssiger Honig
300 g Landliebe Schlagsahne
2 Gläser (à 330 g) Landliebe Rote Grütze
Backpapier
Gefrierbeutel

Zubereitung:

1. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Landliebe Butter in einem Topf schmelzen und mit den Keksbröseln mischen. Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und Butterkeks-Butterbrösel als Boden glatt hineindrücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Für die Käsecreme 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und Schale fein abreiben. Landliebe Schichtkäse, Landliebe Naturjoghurt, Vanillin-Zucker, Honig und Zitronenabrieb mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einer glatten Creme verrühren. Gelatine ausdrücken, vorsichtig auflösen. 2–3 EL Creme untermischen, dann alles unter die restliche Creme rühren. Landliebe Schlagsahne steif schlagen und unter die Creme heben. Käse-Sahnecreme auf den Kuchenboden geben, verstreichen und ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gelatine vorsichtig auflösen, 2–3 EL Landliebe Rote Grütze untermischen, dann alles unter die restliche Landliebe Rote Grütze rühren. Landliebe Rote Grütze auf dem Käsekuchen verteilen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 1 Stunde

Fotovermerk: Landliebe by Food & Foto Experts

Liebe ist, wenn es Landliebe ist.