




No-bake Cheesecake mit Schoko-Cornflakes-Boden

 Zeit gesamt
1h 15min

 Zubereitungszeit
15min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Cornflakes	150 g
Schoko-Tropfen	150 g
Frischkäse, natur	400 g
Erdnussbutter	15 g
Salz	
Zucker	

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleiner Topf, mittlerer Topf, Springform 28 cm Durchmesser

1. In einem Topf etwa 1 l Wasser zum Kochen bringen. Währenddessen Cornflakes in einem Gefrierbeutel mit den Händen grob zerbröseln. Springformboden (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.
2. Schoko-Tropfen in eine Schüssel füllen, die auf den Topf passt, und so über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Cornflakes mit der geschmolzenen Schokolade vermengen, bis sie gänzlich damit umhüllt sind. Schoko-Cornflakes-Masse in der Springform verteilen, leicht fest drücken und im Kühlschrank ca. 30 Min. auskühlen lassen.
3. In der gesäuberten Schüssel Frischkäse, Erdnussbutter, Salz und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren.
4. Frischkäsemasse auf dem ausgekühlten Kuchenboden verstreichen und für mind. 1 Std. im Kühlschrank, gerne auch über Nacht kalt stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Info: Falls du noch eine Banane zu Hause hast, kannst du sie klein geschnitten auch sehr gut unter die Frischkäsemasse heben. Eine traumhafte Kombination!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 128 kcal

Kohlenhydrate 17 g

Eiweiß 4 g

Ballaststoffe 0 g

Fette 5 g