



# 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/>