



## Sahnequark-Blaubeer-Kuchen mit white chocolate-Reiswaffel-Boden (no bake)

### Description

No bake: Das ist das Schlagwort, wenn's drauŸen warm ist und der Backofen mŸglichst nicht noch zusŸtzlich einheizen soll. Was tun, wenn man trotzdem Kuchenjeeper verspŸrt? Soll's ja geben... Ÿ Mein Tipp: Den KŸhlschrank „backen“ lassen. KeksbŸden (hier: Reiswaffeln mit Mandeln und weiŸer Schokolade) sind dafŸr immer gut, genauso wie KŸsekuchenartiges (hier: Sahnequark mit HŸttenkŸse).

Schnell gemacht, genial lecker und das alles ohne Backofenhitze: Als ich diese Variante im [Multi-Magazin](#) entdeckt habe, war's um mich geschehen. Im Original haben sie die Sahnequark-Creme Ÿbrigens mit frischen Erdbeeren belegt – ich habe mich fŸr eine lilafarbene freestyle-Deko mit Blaubeer-Marmelade entschieden.



no bake Sahnequark-Blaubeer-Kuchen auf Reiswaffel-Boden



Blueberry-Quarkcreme auf white chocolate Reiswaffel Boden  
Blaubeer-Quark-Kuchen mit white chocolate Reiswaffel Boden (no bake)

Recipe Type: Kuchen, Cheesecake

Author: Schokohimmel

... no bake-Kuchen mit Quarkcreme

Ingredients

- für den Boden: 140 g weiße Kuvertüre
- 85 g gehackte Mandeln
- 3 Reiswaffeln natur
- für die Creme: 500 g Sahnequark
- 170 g Hartkäse
- 80 g Zucker
- ca. 3 TL Blaubeer-Marmelade (oder frische Früchte nach Belieben)

## Instructions

1. für den Boden: Die Auflaufform mit Backpapier auslegen. Die weiße Kuvertüre schmelzen, entweder im Wasserbad oder wie ich vorsichtig in der Mikrowelle.
2. Die Reiswaffeln mit den Mandeln fein zerbröseln und in die geschmolzene Kuvertüre rühren, ebenso die gehackten Mandeln. So lange alles mit einem Löffel vermengen, bis es eine gleichmäßige Masse ist. Diese dann in der vorbereiteten Auflaufform verteilen und mit dem Löffel rücken gut andrücken. Ab damit in den Kühlschrank – im Rezept stand 30 Minuten, bei mir war es die ganze Nacht. Dort wird es schön fest.
3. für die Creme: Quark, Hartkäse und Zucker in einer Schüssel glatrühren. Ein Löffel reicht.
4. Die Creme mit einem Teigschaber auf den Schoko-Reiswaffel-Boden geben und glattstreichen. Nach Belieben mit Marmelade Kleckse machen und diese mit einer Gabel zu Schlieren ziehen/verteilen.
5. Alles noch mal mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Anschneiden – und dann wisst Ihr ja, was zu tun ist... öy%

Serving size: 20x20 cm-Auflaufform

Das ging fix, oder? Jetzt habt Ihr einen tollen Sommer-Kuchen. Der schokoladig-knusprige Reiswaffel-Boden erinnert ziemlich an Kinder-Country öy€ und hat eine schöne Säure. Superlecker – mal ein etwas anderer „Keksboden“. Die Sahnequark-Schicht ist köhl, cremig und hat durch den Hartkäse einen leichten „Biss“. Ein bisschen wie Milchreis... Ich war begeistert!

Dunkle Schokolade gefällig? Dann probiert mal den den [Schoko-Käsekuchen ohne backen](#). Und noch mehr Blaubeeren findet Ihr in diesem [Marmorkuchen](#)...

Lasst es Euch schmecken!

## Category

1. Cheesecake
2. Kuchen
3. Schokolade

## Tags

1. Cheesecake
2. Hartkäse
3. Käsekuchen

4. Keksboden
5. Mandeln
6. Quark
7. Reiswaffeln
8. Sahnequark
9. Schokolade
10. weiße Schokolade

**Date Created**

13. Juni 2015

**Author**

schokohimmel

default watermark