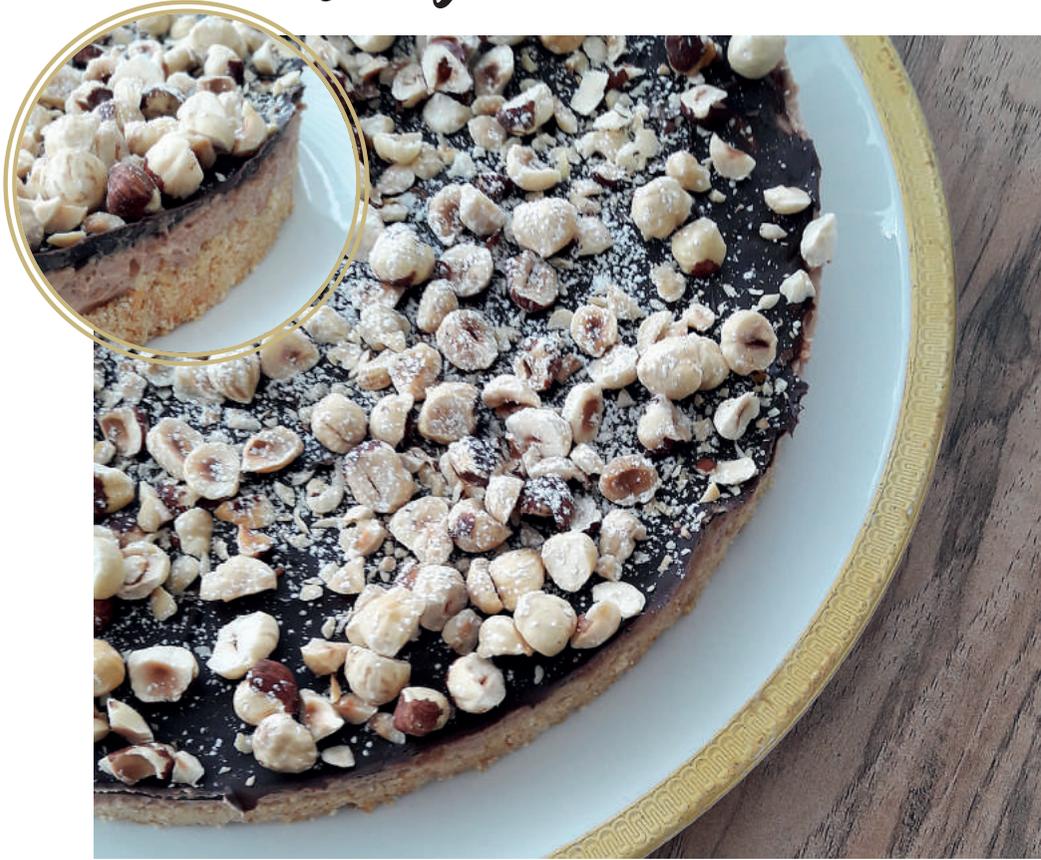


Rezept



NO-BAKE CHEESECAKE MIT GOTTLIEBER «MORGENSÜNDE»

45 MIN. Aktive Zeit	3 STD. (inkl. Kühlen) Gesamtzeit	LEICHT Niveau
------------------------	-------------------------------------	------------------

Für ca. 12 Stück

ZUTATEN:

- 250 g Butterguetzli z.B. Petit Beurre
- 100 g Butter, flüssig
- 300 g Morgensünde, Zimmertemperatur
- 500 g Frischkäse, Zimmertemperatur
- 2 EL Puderzucker (oder nach Geschmack)
- 1 Pkg. Kuchenglasur dunkel
- 100 g gehackte Haselnüsse, evtl, angeröstet

ZUBEREITUNG:

Die Guetzli im Mixer zerkleinern und mit der flüssigen Butter mischen. Den Boden einer Springform (24cm) mit Backpapier auslegen und die Keksmischung hineingeben. Die Mi-

schung gut festdrücken und für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung die Morgensünde und den Frischkäse mit dem Handmixer zusammen cremig rühren. Den Zucker zugeben und gut mischen bis eine homogene Masse entstanden ist. Creme sorgfältig auf den Keksboden geben und glatt streichen.

Die Kuchenglasur erwärmen und auf den Kuchen geben. Gleichmässig verteilen und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.

Für ca. 2 Stunden kühlstellen.



GOTTLIEBER «MORGENSÜNDE»

Hausgemachte Pralinécreme mit Hüppenstückchen & Sel des Alpes, 300 g, 15.70

NEU
IM MINI-
FORMAT



GOTTLIEBER «MORGENSÜNDE» MINI

Hausgemachte Pralinécreme mit Hüppenstückchen & Sel des Alpes, 150 g, 9.70



Rezept von:

Caroline Bircher,
Leiterin Entwicklung
bei Gottlieber