Selbst eine gute Idee? Sende dein Rezept an: social@bohlsener-muehle.de Folge uns auf Instagram oder Pinterest für mehr Ideen!

Cheesecake mit Knuspermüsli Zitrone

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 4 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4

Du brauchst für 12 Mini Cheescake

200 g Frischkäse

2 Pck. Keksfreunde Zitrone | Bohlsener Mühle

150 g Mein Crunchy Himbeer-Zitrone | Bohlsener Mühle

100 g Cremiger Joghurt

200 g Sahne

4 Blätter vegane Gelatine (Agar Agar)

40 ml Zitronensaft

80 g Zucker

125 g Butter

Boden

1.

Die **Keksfreunde** in einen Gefrierbeutel geben und klein bröseln. Alternativ in einer Küchenmaschine fein mixen.

2. Die **Butter** in einen Topf geben und schmelzen, die **Keksbrösel** zugeben und vermengen.

3. Die **Keks-Buttermischung** in Muffinförmchen verteilen und mit einem Löffel festdrücken. Formen für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Cheesecake

1.

Frischkäse, **Joghurt** und **Zucker** vermengen. Die **Zitronen** waschen und die Schale einer halben Zitrone reiben und ebenfalls zugeben. **Sahne** aufschlagen und beiseitestellen.

2. **Zitronen** auspressen, 40 ml Saft mit der **vegane Gelatine** vermengen und 2 Minuten in einem Topf köcheln lassen.

3. **Gelatine** zu der Frischkäsemasse geben und vermengen. Nun die **geschlagene Sahne** vorsichtig unterheben.

4. Muffinförmchen aus dem Kühlschrank nehmen und die Cheesecakemasse darauf verteilen. Cheesecake für mind. 3 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

5. Die Cheesecake mit dem **Knuspermüsli bestreuen** und nach Wahl mit Himbeeren garnieren.