

Lemon Cheesecake

200-400g Butterkekse (gerne auch Vollkorn)

200-250g Butter

600g Frischkäse (Philadelphia oder ähnliches)

250ml Schlagobers

4 EL Staubzucker

2 Bio Zitronen

Lemon Curd Marmelade

- ❖ Kekse im Blender zerkleinern oder in ein Sackerl füllen und mit Nudelholz zu Bröseln zerreiben
- ❖ Anschließend in einer Schüssel die Keksbrösel mit klein geschnittener Butter gut vermengen – es sollten keine Butterklumpen mehr sichtbar sein
- ❖ Die Masse in eine Springform füllen und festdrücken
- ❖ Schlagobers schlagen
- ❖ Frischkäse mit Zucker vermischen, frisch gepressten Zitronensaft dazufügen, ebenso den Abrieb der Zitronen
- ❖ das geschlagene Obers achtsam darunterheben
- ❖ abschmecken, ob event. mehr Zucker hinzugefügt werden soll
- ❖ Nun die Mischung auf den Keksboden in die Springform füllen
- ❖ 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen
- ❖ Vor dem Servieren eine dünne Schicht Lemon Curd Marmelade auf dem Cheesecake verteilen (mit einem Esslöffel)