



Ungebackener Käsekuchen mit Honig-Sirup-Waffel



Zutaten

- 32 Henri Willig Sirupwaffeln mit Honig
- 1200 gr Frischkäse
- 80 gr Kristallzucker (wahlweise)
- 296 gr Nougatine
- 150 gr Vanillezucker (Vanille-Injektionszucker)
- 2 vanilleschote
- 1000 ml Schlagsahne
- 40 gr Sahnestabilisator (wie Whip it, Sahnesteif oder Cremfix)
- Gefettete Kuchenform

Käsekuchen-Liebhaber, machen Sie sich bereit für eine unwiderstehliche Variation des klassischen Käsekuchens! Wir präsentieren unser Rezept für Käsekuchen mit Honigsirupwaffeln - ein wahres Stück Himmel auf dem Teller. Dieser Käsekuchen, der nicht gebacken werden muss, kombiniert die Cremigkeit von Frischkäse mit dem süßen Knuspern von Henri Willig-Honigsirupwaffeln. Mit einer einfachen Zubereitung und ein paar Stunden im Kühlschrank haben Sie ein wunderbares Dessert zum Genießen.

Vorbereitung

- 1: Die Honigwaffeln zerbröseln.
- 2: Die Sahne und den Stabilisator schlagen, dann den Frischkäse, den Vanillezucker (optional den Kristallzucker) und die Vanille aus der Schote hinzufügen. Vorsichtig mischen, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind.
- 3: Die Nougatine hinzufügen und mischen.
- 4: Die Kekskrümel kurz in der Mikrowelle oder in einer Pfanne erhitzen, damit der Sirup etwas schmilzt. Eine Schicht von 2/3 der Kekskrümel in die Kuchenform geben und etwas andrücken.
- 5: Die Hälfte der Creme auf diese Schicht geben, glattstreichen, dann den anderen Teil der Krümel darauf schichten, gefolgt von der restlichen Creme.
- 6: Die restlichen Honigwaffeln in hübsche Formen schneiden und den Käsekuchen damit verzieren.
- 7: Mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie vollständig fest werden.

Backfreier Käsekuchen mit Honig-Sirup-Waffel

Setzen Sie diesen Käsekuchen mit Honigsirupwaffel auf Ihre Dessertliste. Bestellen Sie die erforderlichen Zutaten in unserem Webshop und beeindrucken Sie Ihre Gäste mit diesem Käsekuchen, der ohne Backen zubereitet wird. Die weiche und cremige Füllung, angereichert mit Sirupwaffeln, sorgt für einen Geschmack, der allen schmeckt. Abkühlen lassen, eine Spitze abschneiden und dieses köstliche Dessert genießen. Guten Appetit!