

Hier und heute



Käsekuchen im Glas

Marcel Seeger präsentiert seinen Käsekuchen im Glas, kombiniert mit knusprigem Keksboden und selbstgemachter Kirschgrütze - das perfekte Dessert ohne Backen.

Das Rezept

Käsekuchen im Glas

von Marcel Seeger für 6 Gläser à circa 200 ml

Zutaten

- 30 g Butter, flüssig
- 80 g Vollkornbutterkekse
- 250 g Magerquark
- 250 g Mascarpone
- 10 ml Zitronensaft
- 60 g Zucker
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 100 g Sahne, aufgeschlagen

Zubereitung

Die Vollkornbutterkekse kleinstoßen und mit der flüssigen Butter gründlich vermischen. In jedes Glas die gleiche Menge Keksmasse einfüllen und leicht andrücken. Magerquark, Mascarpone, Zitronensaft, Zucker und Vanillemark miteinander verrühren. Die frisch geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und die Füllung gleichmäßig auf den Keksboden in allen 6 Gläsern verteilen. Die Gläser kurz in den Kühlschrank stellen.

Zutaten Kirsch-Grütze

- 250 g Sauerkirschen aus dem Glas, abgetropft (Saft auffangen)
- 40 g Zucker
- 10 g Speisestärke
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise Zimt, gemahlen

Zubereitung

Die Sauerkirschen mit 50 ml des aufgefangenen Saftes in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. 30 ml des aufgefangenen Saftes mit dem Zucker und der Speisestärke verrühren. Zitronensaft und Zimt dazugeben. Sobald die Kirschen im Topf kochen, diese mit der Speisestärke-Mischung abbinden und alles 2 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Kirschgrütze in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Tipp: Die Kirschgrütze kann man gut einen Tag vorher herstellen, dann ist sie schon abgekühlt und man kann sie direkt weiterverarbeiten.

Fertigstellung

Die befüllten Gläser aus dem Kühlschrank nehmen und mit der abgekühlten Kirschgrütze bis zum oberen Glasrand auffüllen.

Tipp: Zur Dekoration einige weiße Schokoladenraspel auf die Kirschgrütze geben.