

# MARLEY SPOON



## Schneller Cheesecake mit Kiwi

und einer Flasche Côtes du Rhône



20-30Min.



2 Personen

Wir lieben Cheesecake! Umso besser, dass wir für unsere Variante nur ganz wenig Zeit für die Zubereitung brauchen. Passend zu den warmen Tagen schneiden wir noch Kiwi auf die cremige Masse und gönnen uns dieses Prachtexemplar mit einer Flasche Côtes du Rhône.

## Was du von uns bekommst

- 20g Butter <sup>7</sup>
- 175g Frischkäse <sup>7</sup>
- 60g Shortbread Kekse <sup>3</sup>
- 1 Flasche Côtes du Rhône <sup>12</sup>
- 1 Kiwi

## Was du zu Hause benötigst

- Zucker

## Küchenutensilien

- 2 kleine Schüsseln
- kleiner Kochtopf
- Schneebesen

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Eier (3), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 575.0kcal



### 1. Kekse vorbereiten

Einen kleinen Topf erwärmen und die Butter darin schmelzen. Inzwischen Kekse in eine kleine Plastiktüte geben und mit der Unterseite einer schweren Pfanne fein zerschlagen.



### 2. Keksboden zubereiten

Kekskrümel zur Butter geben und gut miteinander vermengen. Je die Hälfte der Keks-Butter Mischung auf die zwei Schüsseln verteilen, am Boden andrücken und im Kühlschrank beiseitestellen.



### 3. Frischkäse zubereiten

Frischkäse in eine Schüssel geben und mit 2EL Zucker gut verrühren, dafür am besten einen Schneebesen oder eine Gabel verwenden. Wer es süßer will, etwas mehr Zucker untermengen.



### 4. Käsemasse verteilen

Je die Hälfte der Frischkäsemasse auf den Keksboden geben und erneut im Kühlschrank beiseitestellen. Die Frischkäsemasse sollte leicht abkühlen.



### 5. Kiwi vorbereiten

Kiwi schälen und in kleine Würfel schneiden.



### 6. Kiwi verteilen

Schüsselchen aus dem Kühlschrank nehmen, die Kiwiwürfel auf der Frischkäsemasse verteilen und mit der Flasche Wein genießen.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**