



## Passionsfrucht-Cheesecake-Dessert

„no-bake“ mit Pekannuss und Ingwer



20-30min



2 Personen

Wenn es mal wieder ein Dessert sein darf – und warum nicht? –, empfehlen wir unbedingt diese fruchtig-cremige Komposition, die sich unsere Köchin Hannah ausgedacht hat! Die knusprigen Brösel aus zerkrümelten Keksen, Pekannüssen und feinem Ingwer sind das perfekte Bett für die cheesecake-artige Frischkäse-Joghurt-Mischung mit Limette und die leckere Sauce aus frischer Passionsfrucht.

- 2 Packungen Butterkekse <sup>1,7</sup>
- 1 Packung Pekannusskerne <sup>15</sup>
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Frischkäse <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Becher griechischer Joghurt <sup>7</sup>
- 5g frische Minze
- 2 Passionsfrüchte

- 1-2EL Butter<sup>7</sup>
- Zucker

- kleiner Topf
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

**Allergene**  
Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann  
Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

Energie 869kcal, Fett 56.4g,  
Kohlenhydrate 70.7g, Eiweiß 15.0g



#### 4. Creme anrühren

## 2. Keksboden zubereiten

## 5. Minze schneiden

### 3. Limette vorbereiten

## 6. Fruchtsauce herstellen

Das **Fruchtfleisch der Passionsfrüchte** mit 1 EL Zucker und dem **Limettensaft nach Geschmack** in dem Topf bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und die **Passionsfruchtsauce** über die **Cheesecakemasse** verteilen. Mit der **Minze** garnieren und servieren.