



## Passionsfrucht-Cheesecake-Dessert

„no-bake“ mit Pekannuss und Ingwer



20-30min



3-4 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.

### Was du von uns bekommst

- 3 Packungen Butterkekse <sup>1,7</sup>
- 1 Packung Pekannuskerne <sup>15</sup>
- 2 Stück frischer Ingwer
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Frischkäse <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Becher griechischer Joghurt <sup>7</sup>
- 10g frische Minze
- 4 Passionsfrüchte

### Was du zu Hause benötigst

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

### Küchenutensilien

- kleiner Topf
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

#### Allergene

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

#### Nährwertangaben pro Portion

Energie 628kcal, Fett 37.7g, Kohlenhydrate 57.8g, Eiweiß 10.9g



#### 1. Kekse zerkrümeln

Die **Kekse** in einen kleinen Beutel geben und z.B. mit einer kleinen Pfanne zerkrümeln. Die **Pekannüsse** grob hacken. Den **Ingwer** schälen, fein reiben und die Flüssigkeit auspressen. In einem kleinen Topf 2EL Butter bei niedriger Hitze schmelzen.



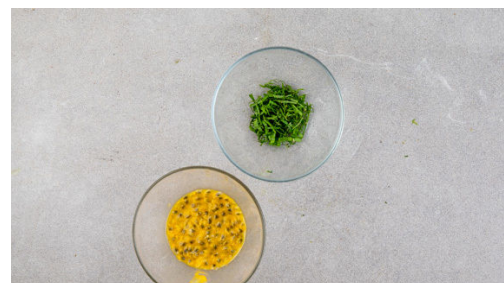
#### 4. Creme anrühren

Den **Frischkäse**, den **Limettenabrieb**, den **Vanillezucker** und 1EL Zucker cremig verrühren. Den **Joghurt** untermischen und die **Creme** ebenfalls auf die Gläser verteilen. Die **Creme** bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.



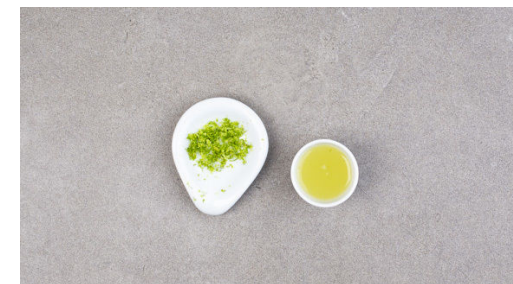
#### 2. Keksboden zubereiten

Sobald die Butter geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen und die **Keksbrösel**, die **Pekannüsse** und den **Ingwer** untermengen. Die **Keksmasse** auf vier Gläser oder andere Dessertschalen verteilen. Den Topf kurz auskühlen lassen, dann mit etwas Küchenkrepp auswischen und beiseitestellen.



#### 5. Minze schneiden

Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden. Die **Passionsfrüchte** halbieren und das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus den Schalen löffeln.



#### 3. Limette vorbereiten

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



#### 6. Fruchtsauce herstellen

Das **Fruchtfleisch der Passionsfrüchte** mit 1-2EL 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.