DENNER

# No-bake Cheesecake

**Kuchen ohne backen? Bei diesem No-bake Cheesecake mit Macadamia und Birnen gelingt das im Handumdrehen!**

Aussergewöhnlich macht den Kuchen vor allem die Kombination aus sommerlichen Zitronen und herbstlichen Birnen, die einfach wunderbar harmoniert. Aber nicht nur der Geschmack des Mini-Cakes ist zum Dahinschmelzen, auch seine cremige Konsistenz ist der Hit! Den üblichen Biscuitboden haben wir mit edlen Gästen besetzt: mit Macadamianüssen. Fun Fact: Wegen der aufwendigen Verarbeitung gilt die Macadamianuss als die teuerste Nuss der Welt.

- 50 g Macadamianüsse
- 125 g Löffelbiscuits
- 80 g Butter, Zimmertemperatur
- 100 g Birnen aus der Dose, abgetropft (Saft unbedingt behalten!)

- 600 g Philadelphia
- 100 g Naturejoghurt
- 50 ml Zitronensaft
- 50 ml Birnensaft (Flüssigkeit aus der Dose)
- 1 Zitrone (abgeriebene Schale)
- 4 Blatt Gelatine
- 1 TL Maizena
- 5 g Zucker

1. Birnen aus der Dose nehmen und gut abtropfen lassen. Die Flüssigkeit aus der Dose aufbewahren.
2. Macadamianüsse in einen Plastikbeutel geben und mit dem Nudelholz zerschlagen.
3. Danach die Löffelbiscuits dazugeben und auch diese zerkleinern.
4. Jetzt in einer Schüssel die Streusel mit der Butter gut verkneten, bis sie zusammenhalten.
5. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und die Butter-Biscuit-Masse gut auf den Boden und an den Rand drücken. An der Seite sollte der Boden etwas höher sein.
6. Die Birnen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf dem Biscuitboden verteilen.
7. Die Form für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
8. In der Zwischenzeit in einer Schüssel Philadelphia, Joghurt und abgeriebene Zitronenschale gut verrühren, sodass keine Stückchen mehr zu sehen sind.
9. 50 ml vom Birnensaft und 50 ml Zitronensaft in eine kleine Pfanne geben und die Gelatineblätter ca. 5 Minuten in der kalten Flüssigkeit einweichen.
10. Den Zucker und das Maizena dazugeben und bei mittlerer Hitze kurz erwärmen, bis sich alles aufgelöst hat.
11. Die Flüssigkeit zur Crèmemasse in die Schüssel leeren und alles nochmals gut verrühren.
12. Die Masse auf den Biscuitboden in die Springform füllen und anschliessend mindestens 4 Stunden oder noch besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.
13. Den fertigen Cheesecake nach Belieben z. B. mit geschmolzener Schokolade dekorieren.

**Zubereitungsdauer ca. 1 Stunde; mindestens 4 Stunden kühlen**