

No bake Oreo-Kirsch-Kuchen

Ich habe mir für dieses Rezept einen Backrahmen auf 30cmx25cm eingestellt. Er schmeckt sehr frisch und lecker, wenn er richtig durchgekühlt ist.

Zutaten für den Oreo-Boden:

30 Oreokekse
100g Butter geschmolzen und abgekühlt

Für die KirCHFüllung:

750g Kirschen
100g Zucker
200ml Kirschsafte
50g Speisestärke

Für die Creme:

600g Frischkäse
400ml Sahne
2 P. Sahnesteif
Evtl. etwas Zucker, falls es Euch nicht süß genug ist

Optional: 15 Oreokekse (nicht trennen) zerbröselte

Deko:

5 Oreokekse (nicht trennen) zerbröselte

Zubereitung:

Für den Boden trennt Ihr die Oreokekse und gebt die weiße Creme in eine separate Schüssel. Die Kekse nun mit Hilfe eines Mixers, oder Nudelholzes fein zerkleinern. Gebt nun die geschmolzene und abgekühlte Butter dazu und vermengt alles gut. Ist dies geschehen gebt Ihr die Bröselmasse in Euren vorbereiteten Backrahmen und drückt diese gleichmäßig fest. Den Boden nun im Kühlschrank ca. 30 Minuten fest werden lassen.

Für die Füllung gebt Ihr die Kirschen mit 150ml des Saftes in einen Topf und bringt diese zum Kochen. Rührt den restlichen Kirschsafte mit der Speisestärke glatt (ohne Klümpchen) und gebt diese dann zu den kochenden Kirschen. Kocht das ganze nun solange weiter, bis die Kirschen eindicken. Die Masse etwas abkühlen lassen und dann auf dem gekühlten Oreoboden glattstreichen. Jetzt lasst Ihr alles komplett auskühlen.

Für die Creme schlagt Ihr die Sahne mit dem Sahnesteif fest und stellt diese bei Seite. Nun gebt Ihr den Frischkäse zu der weißen Oreofüllung und rührt beides glatt. **Optional** könnt Ihr nun die 15 zerbröselten Oreos unterheben. Sollte es Euch nicht süß genug sein, schmeckt das Ganze mit noch etwas Zucker ab. Hebt nun die Sahne vorsichtig unter und gebt die Masse auf die erkaltete Kirschmasse. Zerbröselte die restlichen 5 Oreos für die Deko und verteilt diese auf der Oberfläche. Stellt den Kuchen für mindesten 3 Stunden kalt. Am besten natürlich über Nacht.

Gutes Gelingen!!



