

Sonntagskuchen

Gesa Kohlenbach

Freitag, 21.05.2021

Erdbeer-Basilikum Käsekuchen im Glas

Für 6 Stück

Zutaten:

Für den Boden:

100g Vollkornkekse
30g Mandeln, blanchiert und gemahlen
60g Butter, weich
20g Puderzucker
¼ TL Salz

Für die Creme:

50g Butter
1 kleiner Bund Basilikum
400g Frischkäse
etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
70g Zucker

Für das Erdbeer-Topping:

3 Blatt Gelatine
300g Erdbeeren, frisch
20g Puderzucker
1 Spritzer Zitronensaft

Für die Deko:

Erdbeeren, frisch
Basilikumblätter

Außerdem:

6 (Einmach-)Gläser (à 200ml)

Zubereitung:

Für den Boden die Vollkornkekse in einer Küchenmaschine oder alternativ in einer Tüte mit einem Nudelholz zerkleinern und in eine Schüssel geben. Gemahlene Mandeln, weiche Butter, Puderzucker und Salz hinzufügen, gut vermengen, auf die sechs Gläser verteilen und leicht andrücken.

2. **Für die Creme** die Butter in einer kleinen Schüssel auf dem Herd auf kleiner Stufe schmelzen. Basilikum waschen, trocken tupfen und mit ca. 50 g Frischkäse und dem Zitronenabrieb pürieren. Den restlichen Frischkäse (350 g) mit dem Zucker gut verrühren und dann mit der pürierten Basilikummasse vermengen. Die flüssige Butter zügig unter die Basilikummasse ziehen und alles auf die vorbereiteten Gläser verteilen.

3. **Für das Erdbeer-Topping** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen und putzen und dann mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft pürieren. 3-4 EL vom Erdbeermix in einen Topf geben. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und zum Erdbeermix in den Topf geben. Vorsichtig erwärmen bis die Gelatine sich gelöst hat. Die heiße Erdbeermasse mit der kalten Erdbeermasse angleichen und dann auf die Basilikumcreme in den Gläsern verteilen.

4. Gläser bis zum Servieren kaltstellen, mindestens 1-2 Stunden.

5. Kurz vor dem Servieren die Gläser nach Lust und Laune mit frischen Erdbeeren und Basilikumblättern dekorieren.

Tipp: Die Gläser lassen sich auch wunderbar am Tag zuvor zubereiten und eignen sich im Einmachglas wunderbar als Mitbringsel für jeden Grillabend.

