

Zubereitungszeit

40 Minuten

Wartezeit

2 Stunden

Schwierigkeit

mittel

Zutaten (4 Personen)

225 g Manner Original

Neapolitaner*

80 g Butter

300 g Frischkäse

300 g Schmand

1 Zitrone (Abrieb)

120 g Zucker*

1 Vanilleschote*

200 g Blaubeeren

100 g TK Blaubeeren

50 g Puderzucker

Minze

No-Bake Blaubeer- kuchen



Zubereitung

Frühzeitig die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.

Währenddessen die Manner Waffeln fein zerbröseln. Am einfachsten geht das mit der Küchenmaschine oder einem Gefrierbeutel und einem Nudelholz. Anschließend die Brösel mit der weichen Butter mischen.

Eine Kastenform (ca. 35 cm x 28 cm) mit Backpapier auskleiden und die Waffel-Butter-Mischung als Boden gleichmäßig darauf verteilen. Fest andrücken und den Boden ca. 5 Minuten kalt stellen.

Inzwischen die Vanilleschote halbieren und auskratzen.

Den Schmand mit dem frischen Vanillemark, Zucker und Zitronenabrieb abschmecken, zu guter Letzt den Frischkäse unterrühren.

Die fertig abgeschmeckte Füllung auf dem gekühlten Boden gleichmäßig verteilen und den Kuchen für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Währenddessen die TK-Blaubeeren etwas antauen lassen und mit dem Puderzucker fein mixen.

Ist der Kuchen gut durchgekühlt, ihn in kleine Stücke schneiden, mit der Blaubeer-Sauce übergießen und mit den frischen Blaubeeren und ein paar Blättern Minze dekorieren. Mhmmm, lecker!