

# FRÜCHTEKÄSEKUCHEN MIT HONIG

Für den Boden:

2 Teetassen zerkrümmelte

Butterkekse

½ Teetasse fein geriebene Mandeln

1 Teetasse Butter oder Margarine

Für die Füllung:

3 Teetassen Frischkäse (Philadelphia  
oder Ricotta)

1 ½ Teetassen Milch

1 EL Zitronensaft

1 TL fein geriebene Zitronenschale

1 Briefchen Gelatine

½ Teetasse Honig

Früchte (Erdbeeren, Himbeeren,  
Brombeeren)

1. Die zerkrümmelten Kekse mit den Mandeln und der Margarine zu einer weichen Mischung verarbeiten. Diese auf dem Boden einer Springform ausbreiten.
2. Den Frischkäse zusammen mit dem Zitronensaft und einer Tasse Milch schaumig schlagen. Die übrige Milch leicht erwärmen, darin die Gelatine auflösen und zusammen mit der fein geriebenen Schale in die Frischkäsemischung hineingeben. Alles noch einmal schlagen, auf dem Kuchenboden ausbreiten und 6-7 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Vor dem Servieren mit den Früchten garnieren, mit Honig übergießen und in Stücke schneiden.

