

Rezept

Cheesecake-Sticks

Ein Rezept von Cheesecake-Sticks, am 21.04.2025

Zutaten

- 1** fertiger Käsekuchen (TK oder Frischetheke) **3-4 Packungen** Kuvertüre (Vollmilch, Weiß oder Zartbitter)

Optionale Toppings: Beeren, Obst, Kekse,
Schokoladenriegel o.ä.

Außerdem

Eisstiele

Rezeptinfos

Portionsgröße für 1 Kuchen; ca. 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Zunächst den Kuchen ca. 3-4 Stunden auftauen lassen (so lässt er sich mit einem scharfen Messer gut schneiden, ist aber noch nicht zu weich, dass er beim Verzieren nicht zerfällt).

2. Danach den Kuchen in 8 Stücke schneiden und in den Rand von jedem Stück einen Eisstiel stecken.

3. Anschließend die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und nach Belieben über die einzelnen Kuchenstücke gießen.

4. Sobald die Kuvertüre etwas abgekühlt ist, können die Kuchenstücke verziert werden. Achte darauf, dass die Schokolade während der Verzierung noch flüssig ist. Zum Dekorieren der Kuchenstücke eignen sich besonders frische Beeren, Kekse oder Schokoladenriegel.