

Rezept

# Käsekuchen-Steckerleis mit Erdbeerstreifen

Ein Rezept von Käsekuchen-Steckerleis mit Erdbeerstreifen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1/2</b> Bio-Limette oder Bio-Zitrone	<b>125 g</b> Doppelrahm-Frischkäse (keinen fettreduzierten)
<b>125 g</b> Schmand oder Crème fraîche	<b>75 g</b> Sahne
<b>50 g</b> (Vanille-)Zucker	<b>ca. 50 g</b> Erdbeerkonfitüre
<b>4</b> Eis-am-Stiel-Förmchen (je 80-100 ml)	<b>4</b> Eisstäbchen aus Holz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Limette oder Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein in eine Schüssel abreiben. Den Frischkäse mit Schmand oder Crème fraîche dazugeben, mit den Quirlen des Handrührgeräts oder mit dem Schneebesen glatt verrühren. Die Sahne und den Zucker dazugeben und alles so lange durchrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Erdbeerkonfitüre glatt verrühren, löffelweise über der Käsekuchencreme verteilen und diese nur einmal ganz kurz durchrühren – sonst gibt es keine schönen Streifen in dem Eis. Die Creme in die Eisförmchen löffeln. Da die Masse relativ fest ist, kann man die Holzstäbchen auch gleich hineinstecken – ohne ein vorheriges Anfrieren.
3. Die Förmchen ins Tiefkühlfach stellen und das Eis in ca. 12 Std. (am besten über Nacht) gefrieren lassen. Zum Aus-der-Form-Lösen das Steckerleis einfach kurz unter heißes Wasser halten.