

## Rezept

# Lime-Cheesecake ohne Backen

Ein Rezept von Lime-Cheesecake ohne Backen, am 14.12.2025

## Zutaten

<b>120 g</b>	Butterkekse	<b>50 g</b>	Cantuccini (italienische Mandelkekse)
<b>125 g</b>	Butter	<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<b>5 Blatt</b>	weiße Gelatine	<b>500 g</b>	Magerquark
<b>250 g</b>	Mascarpone	<b>100 g</b>	Puderzucker
<b>2 EL</b>	Kirschwasser (nach Belieben)	<b>3</b>	Bio-Limetten
<b>300 g</b>	Sahne		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 1 Springform (26 cm Ø), 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Die Butterkekse und die Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz darüberrollen, bis die Kekse fein zerbröseln sind (oder im Blitzhacker zerkleinern). Butter schmelzen und mit den Keksbröseln und dem Vanillezucker verrühren und mit den Händen leicht zusammenkneten. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und mit dem Formrand einspannen. Keksmasse auf dem Boden verteilen und mit den Fingern gleichmäßig dick festdrücken, dann in den Kühlschrank stellen.
2. Die Gelatine ca. 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Quark, Mascarpone, Puderzucker und nach Belieben das Kirschwasser glatt rühren. Die Limetten heiß waschen, abtrocknen und von 2 Limetten die Schale fein abreiben, den Saft aller Limetten auspressen.
3. Gelatine in einem Töpfchen bei geringer Hitze auflösen, Limettensaft unterrühren. 4-5 EL Quarkcreme zügig nacheinander unter die Gelatine rühren, dann die Gelatine gründlich unter die übrige Quarkcreme rühren. Die Sahne steif schlagen und mit der Limettenschale unter die Quarkcreme heben. Die Masse auf dem Krümelboden verteilen und glatt streichen. Den Kuchen zugedeckt in ca. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.