

Rezept

Schnelle Käsekuchen-Spieße

Ein Rezept von Schnelle Käsekuchen-Spieße, am 28.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 3 kleine, fertige Käsekuchen (aus dem Kühlregal, à ca. 70 g, z. B. von Exquisa) | 50 g Schokokuvertüre
je nach Geschmack Krokant oder Streusel zum Verziern |
| Außerdem | 15 Schaschlikspieße |

Rezeptinfos

Portionsgröße 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Käsekuchen in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden.

2. Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen.

3. Die Käsekuchen Happen mit der flüssigen Schokolade überziehen, anschließend mit Krokant oder Streuseln bestreuen und Spieß hineinstecken. Trocknen lassen.