

Rezept

## Schnelle Käsekuchen-Spieße

Ein Rezept von Schnelle Käsekuchen-Spieße, am 25.04.2024

### Zutaten

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