

# Rezept: No-Bake-Cheesecake mit Zimt

Vorbereitung

1 Stunde

Ruhe-, Gar- & Backzeit

5 Stunden 15 Minuten

Gesamtzeit

6 Stunden 15 Minuten



**Eine Käsekuchen-Torte  
(Ø 28 cm)**

Dieser Cheesecake ist super lecker und muss nicht einmal in den Backofen, sondern nur über Nacht kalt stehen!

# Rezept: No-Bake-Cheesecake mit Zimt

1 PORTIONEN  fortgeschritten

300 g Butterkekse  
200 g Deli Reform Die Leichte  
+ 1 EL für das Topping  
600 g Frischkäse (evtl. vegan)  
500 g fettreduzierte  
Schlagsahne  
3 TL Zitronensaft  
6 EL Zucker + 3 TL für das  
Topping  
3 TL Vanillepaste  
12 Blatt Gelatine (alternativ  
Agar Agar)  
3-4 Äpfel (je nach Größe)  
800 ml Apfelsaft  
2 Gewürznelken  
1 TL Zimtpaste  
1/4 TL Zimt  
Mini-Butterkekse wahlweise  
zur Dekoration

## 1 TORTENBODEN VORBEREITEN

Zur Vorbereitung die Kekse im Zerkleinerer oder in einem Gefrierbeutel mithilfe eines Nudelholzes zermahlen. Deli Reform Die Leichte schmelzen und mit den Kekskrümeln mischen.

## 2 TORTENBODEN ZUBEREITEN

Anschließend eine Springform (Durchmesser 28 cm) mit Backpapier auslegen, die Margarine-Krümel-Mischung hineingeben, zu einem flachen Boden andrücken und für 1 Stunde kühl stellen.

## 3 TORTENCREME ZUBEREITEN

Währenddessen die Sahne zusammen mit dem Frischkäse, 6 EL Zucker und 2 TL Vanillepaste steif schlagen. Den Zitronensaft unterrühren. 12 Gelatineblätter nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen und in einem kleinen Topf unter geringer Hitzezufuhr auflösen. 4 EL der Tortencreme zum Temperatenausgleich zur Gelatine geben und verrühren. Anschließend alles zügig und gründlich mit der restlichen Creme mischen. Die Creme nun auf den ausgekühlten Tortenboden geben und für mindestens 4 Stunden kühl stellen.

## 4 TOPPING VORBEREITEN

Für das Topping die Äpfel waschen, schälen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten zusammen mit dem Apfelsaft, den Nelken, 1 TL Vanillepaste und 1 TL Zimtpaste kurz aufkochen, 10 Minuten ohne Hitzezufuhr ziehen lassen und abgießen. Anschließend 1 EL Deli Reform Die Leichte in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Apfelspalten darin zusammen mit 3 TL Zucker und dem Zimt für 3 – 4 Minuten andünsten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

## 5 TORTE ANRICHTEN

Die Torte nun mit den ausgekühlten Apfelspalten belegen und kurz vor dem Servieren mit den Mini-Butterkeksen dekorieren.

## **6 TIPP**

Der No-Bake-Cheesecake eignet sich perfekt, um mit Freunden zu kochen.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
<https://www.deli-reform.de/rezepte>