



Halloween Frischkäsekuchen im Schokoladenkleid

Schaurig schön und ganz ohne Backen. Dieser cremige Halloween Frischkäsekuchen ist schnell gemacht, ein echter Hingucker und perfekt für die nächste Halloweenparty.

Anleitung

1. Zuerst den Keksboden zubereiten. Dazu die Kekse mit dem Multizerkleinerer zerbröseln.
2. Die Butter in Stücke schneiden und bei kleiner Hitze schmelzen. Die Keksbrosel mit der geschmolzenen Butter vermengen.
3. Die Bröselmischung mit einem Löffel fest in eine Springform drücken und dann für mindestens 30 Minuten kühl stellen.
4. Das Schlagobers steif schlagen und zur Seite stellen.
5. Kuvertüre in Stücke brechen und bei kleiner Hitze im Wasserbad schmelzen.
6. Den Frischkäse kurz aufschlagen, Staubzucker einrühren und die abgekühlte flüssige Kuvertüre daruntermischen. Schlagobers hinzufügen.
7. Den Keksboden aus der Kühlung nehmen und darauf die Frischkäsecreme gleichmäßig verteilen.
8. Den Kuchen für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.
9. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen.
10. Den Kuchen aus der Kühlung nehmen und in acht Stücke schneiden.
11. Die Schokoladenglasur über die einzelnen Kuchenstücke leeren und mit einem Löffelrücken gleichmäßig verstreichen.
12. Die einzelnen Stücke nach Lust und Laune dekorieren.

Benötigte Zutaten

Für den Frischkäsekuchen

600 g **Premium Frischkäse**

185 g Kuvertüre weiß

100 g **Premium Schlagobers**

60 g Staubzucker

Zimt , Vanille und
Muskatnuss

250 g Butterkekse oder
Spekulatiuskekse

100 g **Premium Teebutter**

Für die Glasur

1 Pkg. Schokoglasur weiß

1 Pkg. Schokoglasur Vollmilch

Dekor wie Streusel,
Zuckeraugen, usw.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
food-stories.at