

# Cheesecake-Sticks

*Werbung.* Der neue Kuchentrend in glutenfreier Variante! Herrlich schmackhafter Käsekuchen, verfeinert mit allerlei Süßwaren und Beeren. Nicht nur optisch sind die einzigartigen Sticks der Hit, auch geschmacklich punktet der grandiose Kuchen am Stil auf ganzer Linie!

Zum Rezept gibt's eine Videoanleitung:  
<https://youtu.be/qvsXE0XZ7lI>

glutenfrei, weizenfrei, laktose- und milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser = 12 Stück

1 Grundrezept [Mürbeteig](#)

Für die Quarkfüllung:

500g Magerquark (ggf. laktosefrei)  
150ml Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)  
1/2 P. Vanillepuddingpulver  
125g Zucker  
125ml Milch (ggf. laktosefrei)  
2 Eier

Für die Deko:

etwa 100g weiße Kuvertüre  
etwa 100g Zartbitterkuvertüre  
etwa 100g Vollmilchkuvertüre  
Produkte von Schär: Salinis, Pausa, Chocolate O's, Gris &

Ciocc, Melto

Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren

Schokostreusel, bunte Zuckerstreusel, ganze und gehackte Haselnüsse

1. Den Mürbeteig nach Rezept herstellen und die ungefettete Springform damit auskleiden, einen kleinen Rand hochziehen. 30 Minuten kühl stellen.
2. Für die Quarkfüllung alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren und auf den Mürbeteig geben.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett in der Form auskühlen lassen. Gerne kann der Kuchen am Vortag zubereitet werden. Anschließend aus der Form nehmen und in 12 gleichmäßige Stücke schneiden.
4. Alle Süßwaren, Beeren und sonstige Dekoartikel bereitlegen.
5. Die verschiedenen Kuvertüren schmelzen und jeweils 4 Kuchenstücke damit überziehen.
6. Sogleich mit den Dekoartikeln belegen und trocknen lassen.

**Laktosefrei-Tipp:** Den Mürbeteig nach Rezept laktosefrei zubereiten. Für die Quarkfüllung laktosefreien Quark und Milch verwenden. Bei der Deko auf laktosefreie Kuvertüre und Süßwaren zurückgreifen. Im gut sortierten Bioladen und Reformhaus ist eine gute Auswahl zu finden.

**Milchfrei-Tipp:** Den Mürbeteig nach Rezept milchfrei zubereiten. Für die Quarkfüllung anstatt Quark 450g Quarkersatz auf Sojabasis einsetzen. Milch durch einen pflanzlichen Ersatz austauschen, z.B. Mandeldrink. Bei der Deko auf vegane Kuvertüre und milchfreie Süßwaren zurückgreifen. Im gut sortierten Bioladen und Reformhaus ist eine gute Auswahl zu finden.









