

Sommerliche Dessertidee: Zitronen-Cheesecake küsst Fruchtkreation

„Summer in the City“ mit Zitronen-Cheesecake



Rezept „Summer in the City“ von Erlenbacher – Foto: Erlenbacher Backwaren

Wie gelingt das perfekte Sommerdessert? Mit einem saftigen Zitronen-Cheesecake, süßen Erdbeeren, dazu frischer Minze, Honig und Limettensaft. So empfehlen wir es und präsentieren eine neue raffinierte Rezeptidee: „Summer in the City“, eine fruchtig-süße Verführung für heiße Sommertage.

Egal, zu welcher Jahreszeit, Cheesecake geht einfach immer. In dem Klassiker steckt aber noch mehr – nämlich die perfekte Basis für ein fruchtig-frisches Sommerdessert. Alles, was es dafür braucht, ist ein cremiger Cheesecake aus Doppelrahm-Frischkäse, ein zitronig-beeriger Obstsalat und crunchige Pistazienkerne. Der Clou: Statt „nur“ auf eine normale Variante zu setzen, bekommt das Rezept mit dem Zitronen-Cheesecake von Erlenbacher ein sommerliches Upgrade. Hier zieht sich eine erfrischende Zitronenzubereitung durch eine cremige Käsemasse. Zusammen mit Erdbeeren, Limettensaft, Minze, Honig und Pistazien wird der Zitronen-Cheesecake zum perfekten Sommerhit. Ausgewählte Zutaten und ein paar einfache Handgriffe – fertig ist der „Summer in the City“.

In nur wenigen Schritten zum Sommerdessert

Zutaten (für ca. 4 Portionen):

- 4 Stück Zitronen-Cheesecake von Erlenbacher
- 300 g Erdbeeren
- 2 Stiele Minze
- 2-3 EL Limettensaft
- 1 EL Honig
- 1 EL gehackte, geröstete Pistazienkerne
- 1 EL Zitronenzeste von einer unbehandelten Bio-Zitrone

Zubereitung:

1. Für den Fruchtsalat die Erdbeeren heiß abwaschen, putzen und vierteln.
2. Anschließend die Minze waschen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen, danach in feine Streifen schneiden.
3. Die Erdbeeren mit der Minze vermengen. Dann den Limettensaft und 1 EL Honig dazugeben. Anschließend den Fruchtsalat 10 Minuten ziehen lassen. Für den Crunch die gehackten Pistazienkerne hinzufügen.
4. Den Cheesecake gemeinsam mit dem Fruchtsalat auf einem Teller anrichten und mit der Zitronenzeste dekorieren.

Tipp: Die Zeste am besten von einer Bio-Zitrone schälen. Sie sind unbehandelt und nicht gewachst.



Rezept „Summer in the City“ von Erlenbacher – Foto: Erlenbacher Backwaren