

## Jamie Oliver | Schneller Käsekuchen im Glas

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 50 g Butter
- 50 g geschälte ganze Haselnusskerne
- 8 Ingwer-Kekse
- 1 Bio-Zitrone
- 4 gehäufte TL Lemon Curd
- 150 g Himbeeren
- 250 g fettarmer Frischkäse oder Mascarpone
- 1 TL Vanille-Paste oder Vanille-Extrakt
- 1 EL Puderzucker
- etwas Milch
- Bitterschokolade 70% Kakaoanteil, zum Raspeln

### Zubereitung:

4 Becher-Gläser ins Gefrierfach stellen.

Die Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei starker Hitze zerlassen. Nüsse und Ingwer-Kekse in ein sauberes Küchentuch wickeln und mit einem Teigroller zu Krümeln zerschlagen. Schale der Zitrone fein abreiben. Die geschmolzene Butter vom Herd nehmen. Krümel-Mischung und Zitronenschale einrühren.

Die Keks-Nuss-Masse auf die Gläser verteilen und die Masse etwas festdrücken. Jeweils 1 gehäuften TL Lemon Curd auf den Krümelboden in den Gläsern setzen und Himbeeren darauflegen.

In einer kleinen Schüssel Frischkäse oder Mascarpone mit der Vanille und 1 Spritzer Milch verrühren. Puderzucker und noch etwas Milch dazugeben, alles zu einer weichen Creme rühren, auf die Gläser verteilen und etwas Schokolade darüber raspeln.

*Rezept: Jamie Oliver*

*Quelle: Jamies 30 Minuten Menüs*