



No Bake Bites mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten



Wartezeit:
ca. 4 Stunden



Zutaten
für 16 Stück

Für den Boden:

75 g Kokosfett
4 kinder Riegel
80 g Kirschen, getrocknet
100 g Haferflocken, zart

Für die Mousse:

1 Vanilleschote
220 g Sahne (30 % Fett)
500 g Magerquark
(max. 10 % Fett)
2 Beutel Gelatine fix
2 EL Zucker

Für den Belag:

200 g Erdbeeren
2 Kiwis

Utensilien:

Küchenwaage, Herd, Topf,
Messer, Schneidebrett,
Schüsseln, eckige Springform
(20 cm x 20 cm), Kühlschrank,

Zubereitung:

1. Schritt:

Für den Boden Kokosfett in einem Topf schmelzen und etwas auskühlen lassen. Währenddessen kinder Riegel und Kirschen fein hacken. Anschließend kinder Riegel, Kirschen, Haferflocken und Kokosfett in einer Schüssel mischen und als Boden in eine eckige Springform (20 cm x 20 cm) geben. No Bake Boden bis zur Weiterverwendung kalt stellen.

2. Schritt:

Für die Mousse Quark in eine große Schüssel geben, glatt rühren und mit den Schneebesen des Handrührgerätes Gelatine fix unterrühren. Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Zucker und Vanillemark unter die Quarkmasse rühren. Sahne mit den Schneebesen eines Handrührgerätes steif schlagen und ebenfalls im Quark unterheben. Mousse gleichmäßig auf dem Boden in der Springform verteilen.

3. Schritt:

Für den Belag Erdbeeren waschen, trocken tupfen, verlesen, Grün entfernen. Kiwis schälen und mit den Erdbeeren in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Obst mit Küchenpapier abtupfen, gleichmäßig auf der Mousse verteilen und leicht andrücken. Ca. 4 Stunden kalt stellen.

4. Schritt:

No Bake Cake zum Servieren in ca. 5 x 5 cm große Stücke bzw. Bites schneiden.

Schneebeesen, Handrührgerät
mit Schneebeesen, Teigscha-
ber, Küchenpapier

Portionen: 16
Pro Portion: 84 g
Pro Portion: 186 kcal

Tipp:

Ihr könnt den Kuchen auch mit einer dünnen Schicht Ap-
rikosengelee oder Himbeergelee bestreichen. Dazu das
Gelee mit etwas Wasser verdünnen. Wem die Mousse
außerdem nicht süß genug ist, der gibt noch 1–2 EL Zu-
cker dazu.

