

KARAMELL-KÄSEKUCHEN OHNE BACKEN (NO BAKE CARAMEL CHEESECAKE)

Posted on 30. Juli 2022



Heute ist Tag des Käsekuchens der „international Cheesecake Day“. Deshalb habe ich mal wieder ein neues Käsekuchenrezept für dich, einen Karamell-Käsekuchen ohne backen. Denn Käsekuchen geht ja schließlich immer nicht wahr? Und im Sommer finde ich sogenannten „No Bake“ Varianten immer großartig, denn der Backofen kann dabei aus bleiben ...



Karamell-Käsekuchen – einfacher Kühlschrankkuchen ohne Backen

Dieser Karamell-Käsekuchen ist ein sogenannter Kühlschrankkuchen. Bei einem Kühlschrankkuchen kann der Backofen getrost aus bleiben. Der Boden besteht meist aus einem knusprigen Boden aus Keksen und Butter, einer cremigen Füllung und je nach Rezept noch verschiedene Toppings wie zum Beispiel frischen Früchten.

Bei diesem Rezept besteht der Kuchenboden aus Lotuskeksen. Lotuskekse sind ein recht bekanntes Karamellgebäck, das du bestimmt schon mal in einem Café zu einem Cappuccino dazu bekommen hast. Die geschmolzene Butter bildet zusammen mit den Kekskrümel ein festes Fundament für die cremige Cheesecake-Füllung aus Quark und Mascarpone, die dank etwas geriebener Zitronenschale eine angenehm frische Note hat. Den Abschluss bildet als Topping Dulce de Leche (Milchkaramell) mit zerbröselten Keksen. Hier findest du übrigens ein Rezept für [selbst gemachtes Milchkaramell](#). Den knusper der Karamellkekse finde ich in Kombination mit der cremigen Kuchenfüllung besonders lecker. Dazu noch die langsam vom Kuchen herunterlaufende Karamellsoße – kann es für Karamell-Fans noch leckerer werden?



Tag des Käsekuchens – International Cheesecake Day

Der Tag des Käsekuchens findet jedes Jahr am 30. Juli statt und stammt ursprünglich aus den USA. Aber da Käsekuchen in Deutschland zu den beliebtesten Backwaren gehört, können wir diesen Tag auch feiern, finde ich. Ein leckerer Käsekuchen ist bei mir immer willkommen. Und deshalb gibt es auch genau heute diesen sündhaft leckeren Karamell-Käsekuchen. Und das Allerbeste daran: Heute gibt es noch viele weitere tolle Käsekuchen-Rezepte auf insgesamt 20 Foodblogs. Die Links zu den anderen leckeren Rezepten findest du direkt unter meinem Rezept. Organisiert hat das Ganze wieder die liebe [Tina von Food & Co.](#), wie in den letzten Jahren auch. In diesem Rahmen sind auch die Rezepte für meinen [Blaubeer-Käsekuchen mit Streusel](#) und den [Aprikosen-Käsekuchen mit Streusel](#) entstanden.

„Der Tag des Käsekuchens findet jährlich am 30. Juli statt. Vermutlich wurde der Tag Anfang des 21. Jahrhunderts durch das US-amerikanische Franchise „The Cheesecake Factory“ kreiert, um den Verkauf von der eigenen Käsekuchen anzukurbeln. Wie man den Tag des Käsekuchens feiert, ist aber hingegen klar, genießt an diesem Tag ein Stück Käsekuchen ...“

welcher-tag-ist-heute.org



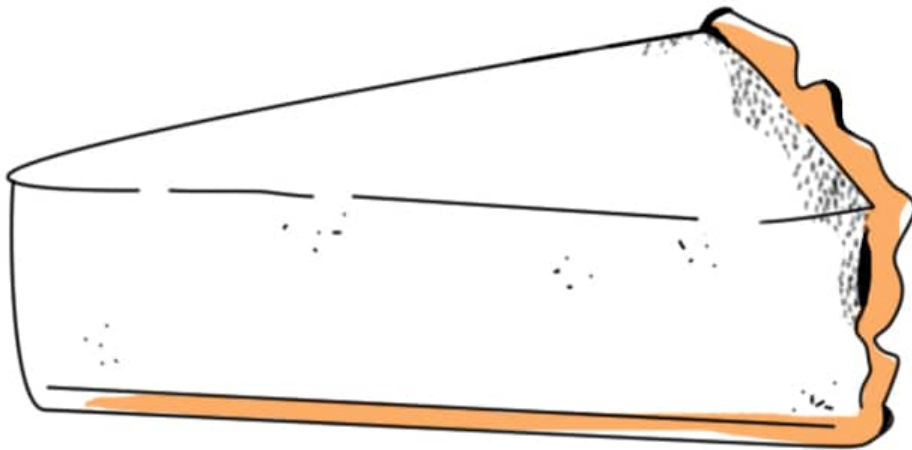
„No Bake“ Käsekuchen mit Lotuskeksen

Dieses Jahr wollte ich unbedingt mal einen Käsekuchen ohne backen ausprobieren. Das hatte ich so von Anfang an geplant und war aufgrund der sommerlichen Hitze in den letzten Wochen auch sehr froh darüber, nicht noch den Backofen anschmeißen zu müssen. Und erfrischend schmeckt so ein Kühlschrankkuchen noch dazu, besonders an warmen Sommertagen. Die Kombination aus Käsekuchen, Karamell und Lotuskeksen finde ich jedenfalls traumhaft lecker und der Kuchen wurde gemeinsam mit unserem Besuch innerhalb von einem Tag komplett aufgefuttert. Das ist doch das beste Zeichen, dass es allen vorzüglich geschmeckt hat, oder?

Wenn du Fragen zum Rezept hast oder mir dein Ergebnis zeigen möchtest, hinterlasse mir sehr gerne einen Kommentar unter diesem Beitrag. Nun wünsche ich dir viel Spaß beim Nachmachen und lass dir den Käsekuchen schmecken!

Alles Liebe ❤️

Solja



Tag des Käsekuchens
30.07.2022

Leckere Käsekuchen-Rezepte zum Tag des Käsekuchens

foodundco.de [Kokos-Käsekuchen mit Streuselboden](#)

Ina Is(s)t [No Bake Funfetti Birthday Cheesecake](#)

Linal's Backhimmel [Mandarinen-Schmand-Kuchen](#)

Küchentraum & Purzelbaum [Mini-Cheesecakes mit Beeren](#)

ÜberSee-Mädchen [Blaubeer-Cheesecake Würfel mit Streuseln](#)

Die Küche brennt [Japanischer Käsekuchen](#)

homemade & baked [Lemon Curd Cheesecake](#)

louibakery [Käsekuchen mit Kirschen](#)

SalzigSüssLecker [Milchreis Cheesecake mit Zwetschgenkompott](#)

ELBCUISINE [Cheesecake-Muffins](#)

culirena [Schoko-Cheesecake-Tarte](#)

zimtkringel [Old Fashioned Cream Cheese Pie](#)

USA kulinarisch [Ricotta Cheesecake mit Himbeeren](#)

Backmaedchen 1967 [Kaffee-Likör-Frischkäse Torte mit Himbeeren/No bake](#)

ninamanie [Zitrus-Käsekuchen-Tartelettes mit Johannisbeeren](#)

Brotwein [Tränenkuchen / Tränchenkuchen - Rezept für Käsekuchen mit Baiser](#)

1x umrühren bitte aka kochtopf [No Bake Dulce de Leche Käsekuchen für Karamell-Liebhaber!](#)

bistroglobal [Ube Himbeer-Käsekuchen](#)

Labsalliebe [Baklava Cheesecake](#)

Volkermampft [New-York-Cheesecake mit frischem Lemon Curd Topping](#)

dental-food [Zitronenfrischkäsekuchen](#)

Küchenmomente [Vanille-Frischkäse-Torte mit Ananas \(no bake\)](#)