



## Ungebackener Käsekuchen mit Honig-Sirup-Waffel



### Zutaten

- 32 Henri Willig Sirupwaffeln mit Honig
- 1200 gr Frischkäse
- 80 gr Kristallzucker (wahlweise)
- 296 gr Nougatine
- 150 gr Vanillezucker (Vanille-Injektionszucker)
- 2 vanilleschote
- 1000 ml Schlagsahne
- 40 gr Sahnestabilisator (wie Whip it, Sahnesteif oder Cremfix)
- Gefettete Kuchenform

### Vorbereitung

Vorbereitung:

Die Honigwaffeln zerbröseln. Die Sahne und den Stabilisator schlagen, dann den Frischkäse, den Vanillezucker (optional den Kristallzucker) und die Vanille aus der Schote hinzufügen. Vorsichtig rühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Die Nougatine dazugeben und verrühren.

Die Kekskrömel kurz in der Mikrowelle oder in einer Pfanne erwärmen, damit der Sirup ein wenig schmilzt. Eine Schicht von 2/3 der Biskuitbrösel in die Kuchenform geben und leicht andrücken. Die Hälfte der Sahne auf diese Schicht geben und glattstreichen, dann eine Schicht aus dem anderen Teil der Brösel und anschließend die restliche Sahne darauf geben.

Schneiden Sie die restlichen Honigwaffeln in hübsche Formen schneiden und den Käsekuchen damit verzieren. Mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie vollständig fest werden.

Guten Appetit!