



# Kokos-Cheesecake-Bars mit Pfirsich



⌚ ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Min.

❄️ KÜHLZEIT: über Nacht (mind. 6 Std.)

## Zubereitung

1. Die Kekse auf einem Backpapier auf der Arbeitsfläche verteilen und mit einem Nudelholz zerkleinern.
2. Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen und anschließend mit den zerkleinerten Keksen in einer Schüssel vermengen.
3. Butter-Keksmischung in die Form geben und gleichmäßig andrücken
4. Frischkäse, zerkleinerte Raffaello, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft miteinander vermengen. Anschließend die Cheesecake-Creme auf dem Keksboden verteilen.
5. Für das Topping Dosenpfirsiche klein schneiden und mit Zucker und Zitronensaft mit einem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren.
6. Danach die Pfirsichmasse auf die Cheesecake-Creme geben und gleichmäßig verteilen.
7. Alles über Nacht kaltstellen (mind. 6h).
8. Den Kuchen nach der Kühlzeit mit Raffaello und Kokosraspel dekorieren und in Quadrate schneiden.

## 🍴 Zutaten

*für eine 24 cm x 24 cm Springform*

*für den Keksboden:*

- 200 g Kekse eurer Wahl
- 150 g geschmolzene Butter (ungesalzen)

*für die Cheesecake-Creme:*

- 1100 g Frischkäse
- 240 g Zucker
- 10 Raffaello
- 4 Päckchen Vanillezucker
- 4 EL Zitronensaft

*für das Topping:*

- 400 g Dosenpfirsiche
- 2 TL Zucker
- 2 TL Zitronensaft

*für die Dekoration:*

- 10 g Kokosraspel
- 9 Raffaello