**Cheesecake (Kartoffelsuppe) 🡪 (LT BESTIMMEN)**

**Grundrezept (13 Gläser)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **WAS** | **WIEVIEL** | **WIE** | **KOSTEN** |
| Guetzli (glutenfrei) | 300g | zerbröselt | Fr. 5.40 |
| Margarine | 60g | Flüssig | Fr. 0.20 |
| Rhabarbern (TK) | 500g | In Stücke geschnitten | Fr. 5.90 |
| Rohzucker | 10 EL |  |  |
| Wasser | 5 EL |  |  |
| Konfitüre (ohne Kerne) | 5 EL |  |  |
| Mascarpone (Budget) | 630g |  | Fr. 3.75 |
| Rahmquark(Budget) | 750g |  | Fr. 4.50 |
| Vanillezucker | 6 Päckli |  | Fr. 4.50 |
| Rohzucker | 6 EL |  |  |

**Aktuelles Rezept ( Gläser)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **WAS** | **TOTAL** | **CHARGE 1** | **CHARGE 2** | **CHARGE 3** |
| Guetzli (glutenfrei) | g |  |  |  |
| Margarine | g |  |  |  |
| Rhabarbern (TK) | g |  |  |  |
| Rohzucker | EL |  |  |  |
| Wasser | EL |  |  |  |
| Konfitüre (ohne Kerne) | EL |  |  |  |
| Mascarpone (Budget) | g |  |  |  |
| Rahmquark(Budget) | g |  |  |  |
| Vanillezuck. | Päckli |  |  |  |
| Rohzucker | EL |  |  |  |

**Zubereitung**

1. Guetzli in Gefrierbeutel geben und zerbröseln.
2. Margarine in Pfanne flüssig machen. Guetzlibrösmeli dazufügen und alles mischen.

🡪 Gemisch in Tupper beiseite stellen.

1. Rhabarbern abwägen, in Pfanne geben mit Rohzucker, Wasser und Konfitüre.
2. Etwa 3 Minuten köcheln lassen.

* Pfanne vom Herd nehmen und alles abkühlen lassen.

1. Mascarpone, Rahmquark, Vanillezucker und Rohzucker in eine Schüssel geben und alles verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Cheesecake in vorbereitete Gläser füllen.🡪 150g / Glas

🡪 Ränder mit HHP reinigen!

**Füllmodus:**

* **Guetzlibrösmeli zu unterst 20g / Glas**
* **Crèmemasse in der Mitte 100g / Glas**
* **Rhabaraberkompott zu oberst 30g / Glas**

1. Behälter mit Deckel verschliessen und draussen abkühlen lassen.

*>> Ergibt 13 Gläser à 150g zum Preis von Fr. 25.00*

***🡪 1 Glas à 150g - Fr. 1.95***

**Cheesecake (Kartoffelsuppe)**

## Material

|  |  |
| --- | --- |
| **WAS** | **WER** |
| Guetzli (glutenfrei) | **(LT BESTIMMEN)** |
| Margarine | **(LT BESTIMMEN)** |
| Rhabarbern (TK) | **(LT BESTIMMEN)** |
| Rohzucker | **(LT BESTIMMEN)** |
| Konfitüre (ohne Kerne) | **(LT BESTIMMEN)** |
| Mascarpone (Budget) | **(LT BESTIMMEN)** |
| Rahmquark(Budget) | **(LT BESTIMMEN)** |
| Vanillezucker | **(LT BESTIMMEN)** |

|  |  |
| --- | --- |
| **WAS** | **WER** |
| Abfallsack | **(LT BESTIMMEN)** |
| Esslöffel 3x | **(LT BESTIMMEN)** |
| Gefriersäcke | **(LT BESTIMMEN)** |
| Haushaltspapier | **(LT BESTIMMEN)** |
| Herdplatte | **(LT BESTIMMEN)** |
| Hammer | **(LT BESTIMMEN)** |
| Mixer | **(LT BESTIMMEN)** |
| Pfanne | **(LT BESTIMMEN)** |
| Rührkelle | **(LT BESTIMMEN)** |
| Schere | **(LT BESTIMMEN)** |
| Schüssel (Tupper blau) | **(LT BESTIMMEN)** |
| Stromschiene | **(LT BESTIMMEN)** |
| Teigschaber 2x | **(LT BESTIMMEN)** |
| Tupper klein | **(LT BESTIMMEN)** |
| Verlängerungskabel | **(LT BESTIMMEN)** |
| Waage | **(LT BESTIMMEN)** |