



Nordbrand Nordhausen GmbH  
Bahnhofstraße 25, 99734 Nordhausen/Harz  
info@asmussen.de

Weitere Rezepte auf  
[www.asmussen.de](http://www.asmussen.de)

# Cooler Sommerkuchen

## ZUTATEN

### Für den Kuchen

125 g Butter  
200 g Schokoladen-Cookies  
4 EL Feiner Alter Asmussen Rum-Verschnitt  
1/4 TL Meersalz  
4 Blatt Gelatine  
300 g Doppelrahm-Frischkäse  
150 g Zucker  
300 g Vollmilch-Joghurt  
6 EL Zitronensaft  
300 g Schlagsahne  
150 g tiefgefrorene Heidelbeeren  
2 EL Heidelbeer-Konfitüre  
Öl für die Form

### Für das Topping

Heidelbeeren  
Himbeeren  
Brombeeren

## ZUBEREITUNG

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Cookies fein zerbröseln. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden leicht mit Öl einstreichen. Brösel mit der Butter vermischen. Mit 1/4 TL Salz würzen. In die Form geben und zu einem flachen Boden drücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Konfitüre mit Rum leicht erwärmen, Heidelbeeren unterheben, abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse und Zucker mit einem Schneebesen gut verrühren. Joghurt und Zitronensaft unterrühren. Schlagsahne steif schlagen. Gelatine gut ausdrücken, auflösen. Etwas Creme unter die Gelatine rühren. Dann unter die restliche Creme rühren. Sahne unterheben.

Heidelbeeren-Rum-Konfitüre auf dem Boden gleichmässig verteilen. Creme darüber geben und glatt streichen.

Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Kuchen aus der Form lösen und mit frischen Beeren garnieren