



Kirsch - Philadelphia - Kuchen

★★★★★

Kuchen & Torten

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 200 g Zucker
- 200 g Margarine
- 400 g Mehl
- 2 Ei(er)
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Becher Frischkäse (Philadelphia)
- 2 Becher Sahne
- 2 Gläser Sauerkirschen
- 2 Pck. Sahnesteif
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Tortenguss

NÄHRWERT

Calories: 6184 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Aus Zucker, Margarine, Eier, Backpulver und Mehl einen Rührteig herstellen. Auf einem mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20-30 Min. backen. Anschließend auskühlen lassen. Sauerkirschen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, Philadelphia unterheben. Die Masse auf den Boden geben und verteilen. Abgetropfte Kirschen auf die Masse geben und ebenfalls verteilen. Aus dem aufgefangenen Kirschsaff einen Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und leicht abkühlen lassen. Auf den Kuchen geben. Bis zum Servieren einige Stunden kühl stellen.