

Sahnetorten Zutaten

Sahnetorten in 10min selbst gemacht in vielen Geschmacksrichtungen
www.hbs24.com

Kuchen Rezepte

Rezepte mit Bild und kcal in Marions Kochbuch
www.marions-kochbuch.de

Kuchen Backen

Kuchen, Muffins und Torten backen. Tolle Rezepte und wertvolle Tipps!
www.esSEN-und-trinkEN.de

www.hausfrauenseite.de www.hausfrauenseite.de www.hausfrauenseite.de www.hausfrauenseite.de www.hausfrauenseite.de www.hausfrauenseite.de

Schwarzwälder Kirsch-Käse-Kuchen

Man nehme:

Für den Mürbeteig:

- 3 Esslöffel. Kakao ✓
- 250 Gramm Mehl ✓
- 1 Ei ✓
- 125 Gramm Zucker
- 100 Gramm Butter
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Teelöffel Backpulver

Für die Füllung:

- 2 Gläser entsteinte Sauerkirschen
- 3 Eier
- 100 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Sahne-/ Vanillepuddingpulver
- 500 Gramm Quark
- 1/2 Liter Sahne

Für den Guß:

- 2 Päckchen Tortenguss (rot)
- 1/2 l Sauerkirschsaft

Mürbeteig herstellen.

In Form geben, Boden und Rand ganz damit auskleiden.

Wichtig:

den Rand gut hochdrücken!

Kalt stellen

Sauerkirschen gut abtropfen!

Abgetropfte Kirschen auf Mürbeteig verteilen.

Die Eier mit Zucker gut rühren.

Puddingpulver und Quark zugeben.

Die Sahne einrühren, bis eine Schaummasse entstanden ist.

Die Masse über die Kirschen gießen.

Im Herd bei 175°C ca. 70 Min. backen.

Kuchen in der Form erkalten lassen.

Aus dem Sauerkirschsaft und Tortengusspulver einen Tortenguss zubereiten.

Über den kalten Kuchen gießen.

Je nach Belieben mit Sahne und Kirschen verzieren. <

Nature Vital-Frühstück

natureines pflanzl.
Lebensmittel Amaranth,
Quinoa und Topinambur
www.alphavitalis.com

Schwarzwälder

Kirschtorte

15.000 Lebensmittel und
Sie suchen:
Lebensmittel, nur Hier!
www.foodplaner.de

New York oder Low Carb

Whey Protein mit 1%
Fett 1kg schon ab 33,90
Keine Laktose
body-fashion.de

Kuchen Backen?

Top-Preise. Jetzt günstig
bei Evita Kuchen Backen
kaufen!
www.evita.de/Backform

Schafs Käse

Riesen Auswahl an
franz. Käsesorten z.B.
300g Roquefort reif
13,49 €
www.gourmondo.de

Zucker