

Nutella-Philadelphia-Kuchen

Zeit: 2½ Std. Portionen: 12 Rezeptnr.: 0170

Zutaten:

400 g Nutella
500 g Philadelphia
250 g Butterkekse
100 g Butter



Zubereitung:

Zuerst gibt man einen EL Nutella und die Butter in eine Mikrowellen taugliche Schüssel und erwärmt dies bei 700 Watt bis die Masse flüssig ist. In der Zwischenzeit füllt man die Kekse in eine Tüte und zerkleinert diese, daß relativ kleine Krümel entstehen. Diese gibt man in eine Schüssel und nimmt die Butter-Nutella Flüssigkeit aus der Mikrowelle und verrührt dies. Anschließend gibt man diese Mischung zu den zerkleinerten Keksen und vermischt dies.

Den rest vom Nutella und den Philadelphia gibt man in eine Schüssel und verrührt dies zu einer gleichmäßigen Masse.

Die Keksmischung gibt man nun in eine Springform (die ich vorher mit Backpapier ausgelegt habe) und drückt dies Mischung mit einem Löffel oder einem kleinen Glas fest. Man läßt einen kleinen Rand stehen. Dann gibt man die Nutella-Philadelphia-Mischung auf den Keksteig und verstreicht diese gleichmäßig.

Nun kommt das ganze für 2-3 Std in den Kühlschrank.

Nutella-Philadelphia-Kuchen