

Kuchen Backen Rezepte

Amerikanischer Käsekuchen

Gattung: Backen, Kuchen, USA, Ohne Mehl

1	Glas Butterkekse
125 g	Butter
400 g	Frischkäse
125 g	Puderzucker

1/4	Liter Sahne
1	Vanillezucker
200 ml	Schattenmorellen
1	Glas Roter Tortenguss

Butterkekse zerbröseln, mit der Butter verkneten.

Masse in eine runde Kuchenform drücken.

Frischkäse mit dem Puderzucker verrühren und auf die Keksmasse geben.

Sahne mit Vanillezucker steifschlagen und auf den Kuchen geben.

Schattenmorellen abtropfen lassen, Saft auffangen.

Kirschen auf der Sahne verteilen.

Saft mit rotem Tortenguss kochen, etwas abkühlen lassen und obenauf geben.

24 Std.in den Kühlschrank geben.