

Nutella-Käse-Kekse-Kuchen

11 P/St

250g Kekse (Butterkekse oder Haferkekse, Hauptsache ohne besondere Geschmacksrichtung)
100g Butter
400g Nutella
500g Philadelphia



Zuerst mixt man die Butter mit einem Esslöffel Nutella und lässt die Mischung anschließend in der Mikrowelle schmelzen.

Dann zerstampft man in einer Schüssel gründlich die Kekse, gießt die Mischung dazu und vermischt alles gründlich. Dann stellt man die Schüssel in den Kühlschrank.



In der Zwischenzeit mischt man den Philadelphia mit dem Rest des Nutella Glases und stellt diese Schüssel ebenfalls in den Kühlschrank.



Dann nimmt man nach 10 Minuten die Mischungen aus dem Kühlschrank. Die Keksmischung gibt man in eine Springform und drückt mit dem flachen Boden eines Trinkglases die Mischung zu einer geraden Fläche aus. An den Seiten lässt man einen Rand stehen, den man nach außen drückt, damit er schön fest ist.



Dann nimmt man die Nutellamasse und verteilt sie vorsichtig über dem Kuchenboden. Weil die Masse kühl ist, ist sie schön hart und muss nicht nochmal im Ofen gebacken werden.

