Zutatenliste

Nutella-Zwieback-Kirsch-Leckerkuchen

Anzahl	Einheit	Zutat
0.00	g	Nutella
150.00	g	MAdeln
1.00	Glas	Kirschen
1.00	Liter	Sahne
1.00	Päckchen	Puddingpulver
2.00	Tüten	Sahnesteif
1.00	Becher	Schmand
0.00		Schokostreusel

Zubereitung

Den Ziweback in einer Tüte zerkrümeln, danach den Boden einer Springform mit Frischhaltefolie auslegen, Nutella, MAndel und Zwieback mit einer Gabel mischen und dann in eine Springfrom streichen. Danach in den Kühlschrank stellen.
Kirschen mit Saft erhitzen und lt.PAckungsanleitung des Puddings mit dem Pulver andicken. Noch warm auf den Boden geben.
Sahne steif schlagen und sahnesteif hinunterheben, Schmand unterrühren und alles auf den Kuchen streichen, mit den Schokostreuseln garnieren und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Guten Appetit!