

# **Brombeer-Philadelphia-Backblechkuchen**

## **Zutaten:**

### **Boden:**

<b>6</b>	<b>Eier</b>
<b>200 g</b>	<b>Zucker</b>
<b>1</b>	<b>abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone oder alternativ eine Citrus-Back-Beutel von Schwartz</b>
<b>75 g</b>	<b>Mehl</b>
<b>75 g</b>	<b>Speisestärke</b>

### **Belag:**

<b>4 Pckg.</b>	<b>Frischkäse (z.B. Philadelphia)</b>
<b>2</b>	<b>Zitronen</b>
<b>200 g</b>	<b>Zucker</b>
<b>800 g</b>	<b>Schlagsahne (4 Pckg á 200 g)</b>
<b>ca. 1,5 kg</b>	<b>Brombeeren (frisch oder tiefgekühlt) alternativ: Himbeeren oder Blaubeeren verwenden</b>
<b>2. Pckg.</b>	<b>Roter Tortenguss</b>

## **Zubereitung:**

- 1. Die Eier trennen.**
- 2. Eigelb und 2/3 des Zuckers schaumig rühren.**
- 3. Zitronenschale dazugeben.**
- 4. In einer anderen Schüssel Eiweiß zu steifen Schnee schlagen und nach und nach den restlichen Zucker unter ständigen Schlagen einrieseln lassen.**
- 5. Eischnee auf die Eigelbmasse geben.**
- 6. Mehl und Speisestärke mischen und auf den Eischnee sieben.**
- 7. Alles locker unterheben.**
- 8. Backblech mit Backpapier auslegen (alternativ einfetten und mit Mehl bestäuben).**
- 9. Backblech in den auf 200°C vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene stellen und ca. 20 bis max. 30 Minuten backen.**
- 10. Kuchen auskühlen lassen.**
- 11. Zitronen auspressen.**
- 12. Philadelphia, Zitronensaft und Zucker mischen und glattrühren.**
- 13. Sahne mit Sahnesteif sehr steif schlagen.**
- 14. Sahne unter die Käsemasse ziehen und auf den Boden verteilen.**
- 15. Mit Brombeeren belegen.**
- 16. Tortenguß nach Vorschrift zubereiten und über die Brombeeren verteilen.**