



**PHILADELPHIA**

**DAS GROSSE**

**BACKBUCH**





**DAS GROSSE**  
**BACKBUCH**

**südwest**

# Inhalt

Vorwort 6

**Kuchen & Co. für Genießer** 9

Ob Cupcakes, Minitörtchen, Brownies oder saftige Kuchen, frisch und fruchtig oder schokoladig, einfach zuzubereiten und gelingsicher – hier findet jeder das Richtige und sein Lieblingsrezept für die vielen süßen Momente im Leben.

**Süße Snacks und Kleinigkeiten** 39

Hier bieten sich Fruchtblüten, Cookies, Croissants, süße Minipizzen und viele Köstlichkeiten mehr für Groß und Klein an, die ganz schnell auf den Tisch zu bringen sind – zum Genießen als Frühstück, Dessert oder kleiner Snack zwischendurch.



## **PHILADELPHIA® TORTEN** **Heute backt der Kühlschrank**

**55**

Hier sind sie – die berühmten Philadelphia Torten und Eistorten, bei denen Kühlschrank oder Tiefkühltruhe statt Backofen zum Einsatz kommen. Das Ergebnis: leckerste Torten, ob nun Kirsch-Mohn, Multivitamin, Campari-Orange oder ein Oreo®-Pandabär.

## **Herzhaft Gebackenes für jeden Tag**

**119**

Das geht schnell und schmeckt toll: Vom Flammkuchen über Pizza und Hähnchenfilet bis hin zu Aufläufen und pikanten Muffins – hier ist für jeden Genießer garantiert etwas dabei.

**Register**

**143**

**Impressum**

**144**



# Vorwort

Es gibt viele kleine Dinge, die uns ganz einfach und zuverlässig glücklich machen: der erste sonnige Tag nach einer langen Schlechtwetterwoche, jemandem etwas schenken, das diesen richtig freut, selbst unerwartet ein Geschenk bekommen, ein überraschendes Kompliment... und auf jeden Fall: ein selbst gebackener Kuchen.

Beim Backen macht schon die Zubereitung Appetit: den Teig mit den Händen kneten, Philadelphia, Joghurt und Früchte zu einer feinen Creme schlagen (und schon mal ein Löffelchen probieren), Duft, der die Küche erfüllt, wenn wir die Ofentür nur ein klein wenig öffnen, oder die Freude, wenn wir das erste Stück aus einer wunderbar cremigen und gleichzeitig perfekt standfesten Philadelphia Torte schneiden.

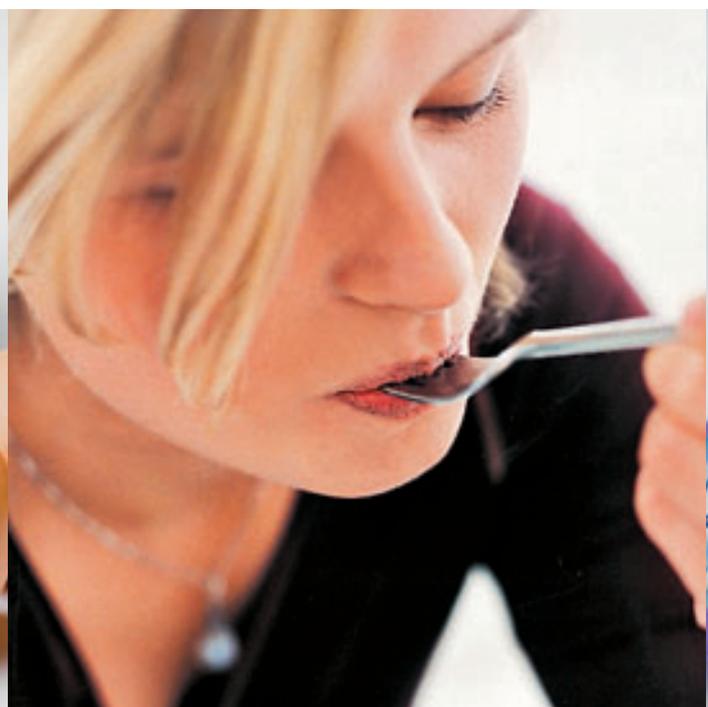
Mit Philadelphia ist es ganz einfach, jeden Tag ein kleines Stück Backglück zu genießen. Am Montag soll es schnell gehen: Cremige Schokocroissants,

gefüllt mit »Philadelphia mit Milka«, sind in fünf Minuten gerollt und kommen zehn Minuten später goldbraun und köstlich aus dem Ofen.

Am Dienstag reisen wir kulinarisch um die Welt, mit einem New York Chocolate Cheesecake, einer orientalisches gewürzten »Philadelphia mit Milka« Torte Schoko-Pflaume, Zimtschnecken, wie man sie nicht nur in Schweden liebt, oder einem süßen Rehrücken aus Österreich.

## Leckerer Tag für Tag

Mittwoch ist Pizzatag: Aus Hefeteig, frisch geknetet oder fertig aus dem Kühlregal, lässt sich mit cremigem Philadelphia im Handumdrehen etwas Leckerer zaubern: z. B. kleine, feine Calzonetäschen mit cremig-herzhaftem »Philadelphia mit Schinken«, eine Pizza Salmone, knusprig-dünne Paprika-Salami-Flammkuchen oder sogar eine schokoladige



Variante – die süßen Minipizzen. Am Donnerstag überraschen wir Familie, Freunde oder Kollegen mit Keksen: z. B. mit großen, dicken Macadamia-Nuss-Cookies – dank »Philadelphia mit Milka« im Teig schön soft und mürbe gebacken und dank knackiger Macadamianüsse oder anderer nussiger Zutaten ganz nach Geschmack und trotzdem mit knusprigem Biss. Freitag ist Fischtag – das hat schließlich Tradition. Bringen wir den Meeresbewohner doch mal unter eine cremige Haube – das Rezept Lachsfilet mit Philadelphia-Haube zeigt, wie es geht.

## Ein Stück vom Glück

Am Samstag und Sonntag bleibt die Küche kalt. Diesmal backt der Kühlschrank für uns. Wir freuen uns mit Groß und Klein aufs Wochenende und zaubern im Handumdrehen die perfekte Torte für die Kaffeetafel. Die backt der Kühlschrank. Beispielsweise die Philadelphia Torte Blumenbeet, die hat sogar 30 Stücke – perfekt für große Familien oder Freundeskreise.

Alle unsere Rezepte sind mit Liebe zum Detail entwickelt. Die Zubereitungsschritte sind schnell und



Weitere cremige Backrezepte und tolle Genießereien für jeden Tag finden Sie im Internet unter [www.philadelphia.de](http://www.philadelphia.de).

gelingensicher umsetzbar. Komplizierte Küchengeräte kommen nicht zum Einsatz, und alle benötigten Zutaten finden Sie ganz einfach im Supermarkt. Wie die cremigste Zutat in allen Rezepten – Philadelphia. Zur Familie gehören nicht nur der Klassiker und seine fettreduzierten Verwandten, sondern auch süße Sorten wie »Philadelphia mit Milka« und »Philadelphia Honig«. Ergänzt wird die cremig-frische Vielfalt im Kühlregal durch verschiedenste herzhaftere Varianten, darunter natürlich »Philadelphia Kräuter« oder auch »Philadelphia Schinken«. Die folgenden Rezepte sind ein köstlich-cremiger Streifzug durch das Sortiment.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Blättern durch das Philadelphia-Backbuch. Lassen Sie sich von kühlregal-frischen cremigen Torten, warmen duftenden Kuchen und süßen & herzhaften gebackenen Kleinigkeiten Appetit machen. Freuen Sie sich aufs Backen – und genießen Sie Tag für Tag ein Stück selbst gemachtes Glück!

Da wird jeder zum leidenschaftlichen Bäcker – mit unkomplizierten Rezepten, die süßen oder pikanten Hochgenuss garantieren!





# Kuchen & Co. für Genießer





# PHILADELPHIA® TORTE

## DER GEBACKENE KLASSIKER

### Zutaten für 16 Stücke

150 g Löffelbiskuits  
100 g Butter  
525 g PHILADELPHIA®  
Doppelrahmstufe  
125 g Zucker  
2 EL Zitronensaft  
Mark von 1 Vanilleschote  
3 Eier

**Zubereitungszeit: 30 Minuten**

**Backzeit: 50 Minuten**

**Kühlzeit: 2 Stunden**

### Zubereitung

- 1** | Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln.
- 2** | Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.
- 3** | Philadelphia, Zucker, Zitronensaft und das Mark der Vanilleschote mit dem elektrischen Handrührgerät vermengen. Nach und nach die Eier einrühren.
- 4** | Creme in die Springform füllen. Die Torte für ca. 50 Minuten im Ofen backen. Anschließend gut auskühlen lassen.

Pro Stück: ca. 913 kJ/218 kcal, E 4 g, F 15 g, KH 17 g

### TIPP

Für eine fruchtige Variante der gebackenen Torte 2 Orangen filetieren und die Filets unter die Creme rühren.



Kraft Foods Deutschland Services GmbH & Co. KG  
**Das PHILADELPHIA Backbuch**

Gebundenes Buch, Pappband, 144 Seiten, 21,0 x 28,0 cm  
ISBN: 978-3-517-08814-3

Südwest

Erscheinungstermin: Oktober 2012

Der himmlische Genuss geht weiter! Ab jetzt backen Ofen und Kühlschrank für Sie: Süße Rezeptideen für einfache Kuchen, klassische PHILADELPHIA®-Torten, köstliche Blitzdesserts, aber auch herzhaftere Varianten für schnell Gebackenes waren noch nie so unkompliziert wie mit diesem Backbuch! Feine Kreationen mit dem schokoladigen PHILADELPHIA mit Milka®-Frischkäse und neu entwickelte Rezepte für weitere süße PHILADELPHIA®-Sorten machen die verführerische Rezeptsammlung komplett!