



**2 Pkg. Leibniz Choco Edelherb (je 125 g)**  
100 g Butter

**Für den Belag:**

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)  
Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten  
1 Pkg. Sahnefest

6 Blatt weiße Gelatine  
300 g Doppelrahm Frischkäse  
200 g Joghurt (3,5 % Fett)  
80 g Zucker  
1 EL Zitronensaft

300 g Schlagsahne (3,2 % Fett)

45 Min

**Zubereitung**

**Schritt 1**

Für den Teig die Leibniz Choco Edelherb Kekse auf einem

Küchenbrett mit einem Messer in sehr kleine Würfel hacken. Butter

in einem Topf zerlassen, die gehackten Kekse dazugeben und gut

verrühren.

**Schritt 2**

Die Keks-Buttermasse in den

mit Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Keks-Buttermasse in den

Springformrand (Durchmesser 24 cm) oder Tortenring auf einer

Tortenplatte auslegen und mit dem Backpapier belegen.

Die Keks-Buttermasse in den

Springformrand (Durchmesser 24 cm) oder Tortenring auf einer

Tortenplatte auslegen und mit dem Backpapier belegen.

Die Keks-Buttermasse in den

Springformrand (Durchmesser 24 cm) oder Tortenring auf einer

Tortenplatte auslegen und mit dem Backpapier belegen.

Die Keks-Buttermasse in den

Springformrand (Durchmesser 24 cm) oder Tortenring auf einer

Tortenplatte auslegen und mit dem Backpapier belegen.

Die Keks-Buttermasse in den

Springformrand (Durchmesser 24 cm) oder Tortenring auf einer

Tortenplatte auslegen und mit dem Backpapier belegen.

**Datenschutz**

**1. Zugriffsdaten**

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermittelt Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der abgerufenen Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).

Einige dieser Informationen werden in Form sogenannter "Cookies" gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

**2. Kontaktformular und Newsletter**

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Post-Anschrift. Wir erheben, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es für die Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen. In derartigen Fällen verwenden wir Ihre personenbezogenen Daten, um Ihr jeweiliges Anliegen bearbeiten zu können. Es ist Ihre

Springformrand oder Tortenring füllen und mit einem Löffelrücken gleichmäßig zu einem Boden fest andrücken. Den Tortenboden etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

### **Schritt 3**

Für den Belag Sauerkirschen zum Abtropfen in ein Sieb geben, 70 g (etwa 16) Kirschen beiseitelegen. Die restlichen Kirschen in einem hohen Rührbecher pürieren, Sahnesteif unterrühren.

### **Schritt 4**

Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse mit Joghurt, Zucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) zu einer cremigen Masse verrühren.

### **Schritt 5**

Sahne steif schlagen. Gelatine leicht ausdrücken und nach Packungsanleitung in einem kleinen Topf auflösen. Gelatine mit etwas Frischkäsemasse verrühren, dann unter die ganze Frischkäsemasse unterrühren. Sahne unterheben.

### **Schritt 6**

Die Sahne-Frischkäsemasse auf den Boden geben und verstreichen. Das Kirschpüree auf der Tortenoberfläche in Klecksen verteilen und mit einer Gabel etwas unter die Masse heben, so dass ein Muster entsteht. Mit den beiseitegelegten Kirschen belegen und die Torte etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Springformrand oder Tortenring und das Backpapier von der Torte lösen, entfernen und die Kirsch-Joghurt Torte servieren.



## **Datenschutz**

Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von personenbezogenen Daten



### **1. Zugriffsdaten**

Bei Ihrem Besuch unserer Website übermittelt Ihr Webbrowser automatisch bestimmte Zugriffsdaten an unseren Webserver, die in einer Protokolldatei gespeichert werden. Diese Daten werden lediglich für statistische Zwecke anonym ausgewertet und anschließend umgehend wieder gelöscht. Sie können von uns weder bestimmten Personen zugeordnet werden noch werden sie mit anderen Datenquellen zusammengeführt oder an Dritte weitergegeben. Im Einzelnen wird über jeden Aufruf folgender Datensatz gespeichert: Datum und Uhrzeit des Abrufs, Name der abgerufenen Datei, Meldung, ob der Abruf erfolgreich war, übertragene Datenmenge, verwendeter Webbrowser und Betriebssystem, Referrer URL (zuvor besuchte Seite), Suchbegriff bei Zugriff über

Suchmaschinen, Hostname (IP-Adresse) des anfragenden Providers (Besuchers).

Einige dieser Informationen werden in Form sogenannter "Cookies" gespeichert, damit wir unsere Website für Sie optimieren können. Cookies sind kleine Textdateien, die auf Ihrem Computer gespeichert werden und die eine Analyse der Benutzung dieser Website ermöglichen. Sie können die Installation von Cookies durch eine entsprechende Einstellung Ihres Browsers verhindern. Es kann jedoch sein, dass Sie in diesem Fall nicht sämtliche Funktionen unserer Website vollumfänglich nutzen können.

## **2. Kontaktformular und Newsletter**

Personenbezogene Daten sind Angaben über Ihre persönlichen oder sachlichen Verhältnisse, insbesondere Name, Geburtsdatum, E-Mail-Adresse, Telefonnummer oder Post-Anschrift. Wir erheben, verarbeiten und nutzen (im Folgenden: „verwenden“) die von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten soweit es für die Begründung, Durchführung oder Beendigung eines rechtsgeschäftlichen oder rechtsgeschäftsähnlichen Schuldverhältnisses mit Ihnen erforderlich ist. Ein solches Verhältnis entsteht etwa dann, wenn Sie sich für einen Newsletter anmelden, wenn Sie an Umfragen, Preisausschreiben, Wettbewerben, Produkttests oder Gewinnspielen teilnehmen oder mit uns Kontakt aufnehmen, um Informationen über uns oder unsere Produkte zu bekommen. In derartigen Fällen verwenden wir Ihre personenbezogenen Daten, um Ihr jeweiliges Anliegen bearbeiten zu können. Es ist Ihre freie Entscheidung, ob Sie uns Ihre Daten zu den genannten Zwecken mitteilen.

Für uns kann es bei der Bearbeitung Ihres Anliegens erforderlich sein, Ihre personenbezogenen Daten an andere verbundene Unternehmen innerhalb der Bahlsen-Gruppe oder an externe Dienstleister, jeweils auch in europäischen oder außereuropäischen Drittstaaten, weiterzugeben. Derartige Dienstleister können beispielsweise mit der Versendung von Produktproben an Sie, dem Vertrieb von Werbematerialien oder mit der Abwicklung von Gewinnspielen oder dem Newsletterversand beauftragt sein. Eine darüber hinausgehende Weitergabe Ihrer personenbezogenen Daten an Dritte erfolgt nicht. Wir verlangen von unseren externen Dienstleistern, dass diese Ihre personenbezogenen Daten ausschließlich konform mit unseren Vorgaben und im Einklang mit dieser Datenschutzerklärung sowie den gesetzlichen Anforderungen zur Auftragsdatenverarbeitung verwenden.

## **3. Auskunft, Berichtigung, Widerruf, Sperrung und Löschung**

Sie haben ein Recht auf Auskunft über die Nutzung Ihrer personenbezogenen Daten. Auf Verlangen werden wir Ihnen jederzeit über den gespeicherten Datenbestand, soweit er Sie betrifft, vollständig und unentgeltlich Auskunft erteilen. Dies umfasst die Auskunft darüber, welche Daten und zu welchem Zweck diese gespeichert sind. Hierzu genügt eine formlose E-Mail an [marketing-austria@bahlsen.com](mailto:marketing-austria@bahlsen.com).

Auf gleichem Wege können Sie auch eine Berichtigung unrichtiger Daten oder die Löschung von Daten verlangen.

## **4. Links zu Websites anderer Anbieter**

Soweit unsere Website Links zu Websites anderer Anbieter enthält, erstreckt sich die vorliegende Datenschutzerklärung nicht auf diese anderen Webseiten. Wir haben keinen Einfluss darauf, dass deren Anbieter die Datenschutzbestimmungen einhalten. Bitte informieren Sie sich insoweit anhand der Datenschutzhinweise der jeweiligen Anbieter.

## **5. Verantwortliche Stelle**

Bahlsen GmbH & Co. KG, Dresdnerstraße 38-40, 1205 Wien

Telefon: + 43 1 33 192 0; Fax: + 43 133 192 230; E-Mail: [marketing-austria@bahlsen.com](mailto:marketing-austria@bahlsen.com)