

Low Carb Käsekuchen



diabetistauglich

gesund

Zutaten für Für eine 26 cm Springform (12 Portionen):

- 750 g Magerquark
- 150 g Butter
- 150 g Erythrit
- 75 g Mandelmehl
- 4 Eier
- 1 EL Backpulver
- Vanille (gemahlen)

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 50 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 75 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Gib den Quark mit der Butter, dem Erythrit, dem Mandelmehl, den Eiern und dem Backpulver in eine Schüssel und mixe alles gut durch.
3. Rühre etwas gemahlene Vanille unter. Ich verwende dafür immer diese [Vanillemühle*](#).
4. Fette eine Springform ein und gib den Teig hinein.
5. Schiebe die Springform in den Ofen und backe den Käsekuchen für 50 Minuten. Prüfe dann mit einem Holzstäbchen, ob er durchgebacken ist. Verlängere die Backzeit gegebenenfalls um ein paar Minuten.
6. Lass deinen Kuchen vor dem Servieren gut auskühlen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

