Low Carb Käsekuchen mit Mandelmehl

Zutaten für 1 Springform

- 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 26 cm 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 und stöber in unserem Shop.