



Low-Carb-Kuchen mit Himbeerquark

Für den Boden Eier, Backpulver, Margarine, Xucker und Mandeln abwiegen und in einer Schüssel mit dem Handrührgerät verrühren. In eine gefettete Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 185 °C Umluft 25 Minuten backen.

Für die Himbeerfüllung Magerquark, Sahne und 2 - 3 Handvoll Himbeeren verrühren. Für die Sahnemasse Sahne, Sahnesteif und Vanillearoma steif schlagen.

Auf dem komplett erkalteten Boden zuerst die Himbeermasse und dann die Sahnemasse gleichmäßig verteilen. Nach Belieben mit frischen Himbeeren und Zartbitterschokoraspeln dekorieren. Kalt stellen und servieren.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Ruhezeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 1 Portionen:

Für den Boden:

3	Ei(er)
1 TL	Backpulver
75 g	Margarine
2 EL	Xylit (Zuckerersatz)
200 g	Mandeln, gemahlene

Für die Füllung:

250 g	Magerquark
100 ml	Sahne
2 Handvoll	Himbeeren, TK

Außerdem:

300 ml	Sahne
2 Pck.	Sahnesteif
30 Tropfen	Vanillearoma

Für die Dekoration:

Himbeeren, frische
Schokolade

Rezept von: SunnyKida