



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