

LOW-CARB-KÄSEKUCHEN

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



50 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 8 Portionen

- 500 g Magerquark
- 200 g Naturjoghurt
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 125 g Erythrit
- 1 TL geriebene Zitronenschale



Zubereitung:

1. Fette eine 18 - 20 cm Backform. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
2. Mische alle Zutaten in einer Schüssel. Fülle den Teig in die Backform.
3. Backe den Low-Carb-Käsekuchen im unteren Drittel deines Backofens für 45 Minuten. Lass ihn anschließend bei leicht geöffneter Backofentür abkühlen.

Nährwerte pro Portion: 109 kcal | KH 8 g | E 13 g | F 3 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

