

Low Carb Käsekuchen

von Sandy_Live · 8 Portionen · Dessert



NÄHRWERTE PRO PORTION

109 kcal 13 g Eiweiß 8 g Kohlenhydrate 3 g Fett

ZUTATEN

Teig

500 g Magerquark

200 g Naturjoghurt

3 Eier

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

125 g Erythrit

1 TL geriebene Zitronenschale

ZUBEREITUNG

1. Backofen vorheizen und Form einfetten

Fette eine 18 - 20 cm Backform. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.

2. Teig mischen

Mische alle Zutaten in einer Schüssel. Fülle den Teig in die Backform.

3. Kuchen backen

Backe den Low-Carb-Käsekuchen im unteren Drittel deines Backofens für 45 Minuten. Lass ihn anschließend bei leicht geöffneter Backofentür abkühlen.