Bunter Low Carb Cheesecake

Nährwerte

Kuchen (kleine Kastenform, 4 große Stücke)

347,1 kcal / 28,9g KH / 43g E / 10,1g F

1 großes Stück

86,7 kcal / 7,2g KH / 10,7g E / 2,5g F

Zutaten

- 250 g Quark
- 1 Ei
- 1 TL flüssiger Süßstoff
- 100 ml Mandelmilch
- 1 EL Sojamehl (mit 1 EL Wasser angerührt)
- 5 g Backpulver
- 1/2 Pck Puddingpulver (ohne Zucker, Vanille)
- 100 g TK-Himbeeren (aufgetaut)

Zubereitungszeit

10 Minuten

Koch-/Backzeit

55 Minuten

Zubereitung

- Backofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen
- Alle Zutaten bis auf das Puddingpulver und die Himbeeren verrühren
- Nun die Hälfte der Masse in eine separate Schüssel geben.
- Himbeeren mit dem Mixstab pürieren.
- In die eine Teigmasse das Puddingpulver und in die andere die pürierten Himbeeren geben und verrühren.
- Nun abwechselnd den Teig in die Kastenform gießen, sodass eine bunte Masse entsteht.
- Den Kuchen für 55 Minuten in den Ofen schieben.
- Bei offener Ofentür abkühlen lassen. So fällt der Kuchen nicht zusammen. Fertig !

Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er ein paar Stunden im Kühlschrank war. Guten Appetit !