Rezept

Käsekuchen ohne Boden für Diabetiker

Ein Rezept von Käsekuchen ohne Boden für Diabetiker, am 29.04.2024

Zutaten

3	Eier
150 g	zimmerwarme Butter
3 EL	Agavendicksaft
1 kg	Magerquark
1 TL	Backpulver
	Salz
70 g	Zucker
1 Fläschchen	Vanillearoma
2 Pck.	Vanillepuddingpulver zum Kochen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform mit 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal, 12 g F, 13 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen.

2. Die Eigelbe, Butter, Zucker, Agavendicksaft und Vanillearoma mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren.

3. Eischnee und Quark mit dem Teigspatel unterheben. Pudding- und Backpulver mischen und unter leichtem Rühren nach und nach unter den Teig rühren.

4. Die Quarkmasse in die Springform füllen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Beginnt der Kuchen leicht braun zu werden, diesen mit Alufolie abdecken und weiterbacken. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen, mindestens 2 Std. ruhen lassen und am besten leicht gekühlt genießen. Den Kuchen im Kühlschrank aufbewahren.