

#### Rezept

# **Butter-Mandel-Kuchen mit Erythrit**

Ein Rezept von Butter-Mandel-Kuchen mit Erythrit, am 18.05.2025

#### Zutaten

130 g	Erythrit	250 g	Magerquark
100 ml	Rapsöl	1	Ei (M)
1∕2 <b>TL</b>	gemahlene Vanille		Salz
400 g	Mehl	1 Pck.	Backpulver
100 g	gemahlene Mandeln	100 g	Butter
100 g	Sahne		

### **Rezeptinfos**

**Portionsgröße** Für 20 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal, 14 g F, 5 g EW, 15 g KH

## **Zubereitung**

- 1. Den Backofen auf 195° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Quark, pulverisiertes Erythrit, Öl, Ei, Vanille und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts verrühren. Mehl und Backpulver daraufsieben und alles zügig zu einem festen Teig verrühren.
- 2. Den Teig auf dem Backblech mit den Händen zu einem Rechteck (25 × 28 cm) formen. Mit den Fingerspitzen in regelmäßigen Abständen kleine Mulden in den Teig drücken. Die Mandeln auf den Teig streuen und die Butter in Flöckchen gleichmäßig darauf verteilen.
- 3. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, sofort mit der Sahne übergießen und abkühlen lassen.