

Rezept

Butter-Mandel-Kuchen mit Erythrit

Ein Rezept von Butter-Mandel-Kuchen mit Erythrit, am 18.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------------|--------------------------|
| 130 g Erythrit | 250 g Magerquark |
| 100 ml Rapsöl | 1 Ei (M) |
| ½ TL 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.