

Rezept

Erdbeer-Cheesecake – Low Carb

Ein Rezept von Erdbeer-Cheesecake – Low Carb, am 29.03.2023

Zutaten

Für den Teig:

200 g Mandelmehl	1 TL Backpulver
75 g Birkenzucker (Xylit)	100 g Butter
1 Ei	

Für die Füllung:

1 Bio-Zitrone	1 Vanilleschote
500 g Magerquark	250 g Schmand
125 g Birkenzucker (Xylit) + 1 EL	4 Eier
40 g Guarkernmehl + 1 TL	500 g Erdbeeren

Außerdem:

1 Springform (ca. 22 cm Ø)	Butter für die Form
gemahlene Mandeln zum Ausstreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal, 20 g F, 19 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig Mandelmehl mit Backpulver und Birkenzucker vermischen. Zimmerwarme Butter und Ei zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter einfetten und den Boden mit Mandeln bestreuen.
2. Anschließend zwei Drittel des Teigs auf dem Boden der Form ausrollen, den restlichen Teig kalt stellen. Die Form in den Ofen geben und den Teig ca. 10 Min. vorbacken, anschließend aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Aus dem übrigen Teig einen Rand formen, um den Boden legen und andrücken.
3. Für die Füllung Zitrone heiß abwaschen, tocknen und die Schale fein abreiben. Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Quark mit Schmand, 125 g Birkenzucker, 2 TL Zitronenschale, Vanillemark und Eiern in 2-3 Min. cremig schlagen. 40 g Guarkernmehl über die Creme sieben und unter Rühren zufügen. Erdbeeren waschen, den Blütenansatz ausschneiden und die Hälfte der Beeren vierteln, die übrigen beiseitestellen.
4. Die Hälfte der Creme in die Form füllen. Erdbeeren darauflegen. Die übrige Creme auf die Früchte geben und glatt streichen. Die Form in den Ofen (Mitte) stellen und den Kuchen ca. 1 Std. 5 Min. backen. Den Kuchen 30 Min. im ausgeschalteten Ofen ruhen und dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5. Die übrigen Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Erdbeermark mit 1 EL Birkenzucker und 1 TL Guarkernmehl verrühren. Kuchen aus der Form lösen und mit der Sauce servieren.