

Rezept

Erdbeer-Kokos-Kuchen

Ein Rezept von Erdbeer-Kokos-Kuchen, am 23.04.2024

Zutaten

2 Eier (M)	200 g Erythrit
150 g gem. Mandeln	Salz
½ TL Backpulver	6 g Johannisbrotkernmehl (ca. 1 ½ TL)
290 g Kokosmilch (Dose)	30 ml Zitronensaft
5 Blatt Gelatine	½ TL gem. Vanille
1 Eigelb (M)	400 g Erdbeeren

Außerdem

Auflaufform (ca. 20 x 30 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal, 21 g F, 8 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Ofen auf 175° vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Eier trennen, die Eigelbe in eine Rührschüssel, die Eiweiße in einen hohen Rührbecher geben. Eiweiße steif schlagen, dabei 20 g Erythrit einrieseln lassen.
2. Eigelbe mit 80 g Erythrit in 3 Min. cremig aufschlagen. Erst Mandeln, ½ TL Salz, Backpulver und 2 g Johannisbrotkernmehl, dann 90 g Kokosmilch und Zitronensaft unterrühren. Eischnee unterheben. Teig gleichmäßig in der Form verstreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.
3. Für die Creme 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf 200 g Kokosmilch mit 50 g Erythrit, Vanille und dem Eigelb unter ständigem Rühren aufkochen. Sowie erste Bläschen aufsteigen, den Topf sofort vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der Creme auflösen. Die heiße Creme auf den Boden streichen und an einem kühlen Ort in ca. 2 Std. fest werden lassen.
4. Für den Guss 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, putzen, klein schneiden. Mit 4 g Johannisbrotkernmehl und 50 g Erythrit in einen Topf geben, pürieren und bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Die Gelatine ausdrücken und in die Erdbeermasse einrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Masse vorsichtig über einen Löffelrücken auf der Creme verteilen.
5. Den Erdbeerkuchen weitere 2 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren aus der Form lösen und in Stücke schneiden.