

## Rezept

# Erdbeer-Lasagne mit Erythrit

Ein Rezept von Erdbeer-Lasagne mit Erythrit, am 03.05.2024

## Zutaten

<b>10 g</b> Halbfettmargarine	<b>2</b> Eier (M)
<b>60 g</b> Erythrit	<b>75 ml</b> Mandeldrink
Salz	<b>50 g</b> Dinkelmehl (Type 630)
<b>250 g</b> Skyr	<b>150 g</b> Magerquark
<b>1 TL</b> gemahlene Vanille	<b>300 g</b> Erdbeeren
Öl zum Fetten der Pfanne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 6 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 3 g F, 11 g EW, 12 g KH

## Zubereitung

1. Die Halbfettmargarine in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Dann mit den Eiern, 10 g Erythrit, dem Mandeldrink, 1 Prise Salz und dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren. 30 Min. kühl stellen. Anschließend eine beschichtete Pfanne dünn mit Öl auspinseln und erhitzen. Nacheinander je ein Viertel des Teigs hineingießen, durch Schwenken verteilen und in je 2-3 Min. zu 4 Crêpes backen.
2. Skyr, Quark, restlichen Erythrit und Vanille glatt verrühren. Erdbeeren abbrausen, trocken tupfen und von den Stielansätzen befreien. 100 g pürieren, den Rest in Scheiben schneiden.
3. Crêpes auf die Größe der Form zuschneiden. Den Boden der Form mit etwas Quarkmasse bedecken, dann abwechselnd je ein Viertel Erdbeeren, ein Crêpe und wieder etwas Quarkmasse in die Form schichten. Das Erdbeermus daraufgeben und für den Marmoreffekt mit einer Gabel verwirren. Bis zum Servieren kühl stellen.