

Rezept

Käsekuchen mit Mandelboden

Ein Rezept von Käsekuchen mit Mandelboden, am 28.06.2026

Zutaten

250 g Erythrit	200 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver	1 TL gemahlene Vanille
75 g kalte Butter	3 Eier (M)
1 kg Magerquark	500 ml Milch
90 ml Sonnenblumenöl	1 Pck. Vanillepuddingpulver

Außerdem

Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal, 25 g F, 19 g EW, 9 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier belegen, den Rand mit Butter einfetten.
2. Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Mandeln, 100 g pulverisiertes Erythrit, Backpulver und ½ TL Vanille in einer Schüssel mischen. Eine Mulde hineindrücken.
3. Butter in kleinen Würfeln und 1 Ei in die Mulde geben und mit den Händen zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen gleichmäßig in die Form drücken und einen ca. 4 cm hohen Rand formen.
4. Quark, Milch, übriges pulverisiertes Erythrit (150 g), Öl und übrige 2 Eier mit dem Schneebesen verrühren. Puddingpulver und übrige Vanille einrühren. Die Masse in die Form gießen.
5. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. 5 Min. backen. Dabei nach ca. 30 Min. mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu stark bräunt. Herausnehmen, auskühlen lassen und mind. 12 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Erst dann aus der Form lösen.