

Rezept

Käsekuchen ohne Boden für Diabetiker

Ein Rezept von Käsekuchen ohne Boden für Diabetiker, am 07.02.2025

Zutaten

3 Eier	Salz
150 g zimmerwarme Butter	70 g Zucker
3 EL Agavendicksaft	1 Fläschchen Vanillearoma
1 kg Magerquark	2 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen
1 TL Backpulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform mit 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal, 12 g F, 13 g EW, 18 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen.
2. Die Eigelbe, Butter, Zucker, Agavendicksaft und Vanillearoma mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren.
3. Eischnee und Quark mit dem Teigspatel unterheben. Pudding- und Backpulver mischen und unter leichtem Rühren nach und nach unter den Teig rühren.
4. Die Quarkmasse in die Springform füllen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Beginnt der Kuchen leicht braun zu werden, diesen mit Alufolie abdecken und weiterbacken. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen, mindestens 2 Std. ruhen lassen und am besten leicht gekühlt genießen. Den Kuchen im Kühlschrank aufbewahren.