

Rezept

Low Carb Kokos-Käsekuchen

Ein Rezept von Low Carb Kokos-Käsekuchen, am 13.11.2024

Zutaten

500 g Magerquark	400 g Doppelrahmfrischkäse
200 ml Kokosmilch	5 Eier
50 g brauner Zucker	3 EL Stevia-Streusüße
1 TL gemahlene Vanille	4 EL Limettensaft
3 EL Speisestärke	3 EL Kokosraspel
Butter und Mehl für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (28 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. In den Boden der Springform Backpapier einspannen. Formrand einfetten und mit Mehl ausstreuen. Die Form umdrehen und überschüssiges Mehl abklopfen.
2. Alle Zutaten, bis auf die Kokosraspel, in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren, bis keine Zuckerkrystalle mehr zu sehen sind. Die Käsemasse noch bis zum gewünschten Grad süßen, in die Form füllen und glatt streichen.
3. Die Form in den Ofen (Mitte) schieben. Den Käsekuchen 1 Std. 10 Min. backen, dabei nach 30 Min. mit den Kokosraspeln bestreuen. Dann den Ofen ausschalten und den Kuchen noch weitere 15 Min. nachbacken lassen.
4. Fertigen Käsekuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann den Kuchen aus der Form lösen und am besten über Nacht zugedeckt kalt stellen.