

Rezept

Mandel-Heidelbeer-Kuchen mit Erythrit

Ein Rezept von Mandel-Heidelbeer-Kuchen mit Erythrit, am 28.04.2024

Zutaten

100 g Halbfettbutter	5 Eier (M)
150 g Erythrit	350 g Dinkelmehl (Type 630)
1 Pck. Backpulver	150 ml Mandeldrink
250 g Heidelbeeren	40 g Mandelblättchen
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße 24 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal, 4 g F, 4 g EW, 12 g KH

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° (Umluft) vorheizen, dabei die Butter schmelzen lassen. Die Form mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Eier trennen. Eigelbe und Erythrit in ca. 5 Min. schaumig aufschlagen. Geschmolzene Butter unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen, über die Eiermasse sieben und im Wechsel mit dem Mandeldrink unter den Teig rühren. Eiweiße steif schlagen und unterheben.
2. Biskuitteig in die vorbereitete Form geben und gleichmäßig bis zum Rand verstreichen. Die Heidelbeeren abbrausen, trocken tupfen und auf dem Teig verteilen. Dann alles mit den Mandelblättchen bestreuen und im heißen Ofen in ca. 20 Min. goldgelb backen.
3. Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Backofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Zum Servieren in 24 Stücke schneiden und mit etwas Puderzucker bestäuben.