

Rezept

Schneller Quarkkuchen mit Stevia

Ein Rezept von Schneller Quarkkuchen mit Stevia, am 23.04.2024

Zutaten

80 g Rosinen	2 Eier
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	Saft von 1/2 Zitrone
0,3 g Steviosid-Extrakt	500 g Magerquark
40 g gehackte Mandeln	80 g Schmelzflocken
30 g Speisestärke	g gestrichene Backpulver
	TL
¾ gestrichene Natron	Fett für die Form
TL	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 175° vorheizen, Form einfetten oder mit Backpapier auslegen. Rosinen heiß waschen und abtropfen lassen, beiseitestellen. Eier, Zitronenschale und -saft mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr (!) schaumig schlagen. Das Steviosid-Extrakt dazugeben und gründlich untermischen.
2. Quark, Mandeln, Schmelzflocken und Stärke unterheben. Rosinen, Backpulver und Natron hinzufügen und alles gut verrühren. Teig in die Form füllen, Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.