

## Rezept

# Schoko-Zitronen-Kuchen mit Erythrit

Ein Rezept von Schoko-Zitronen-Kuchen mit Erythrit, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>120 g</b> Halbfettbutter	<b>4</b> Eier (M)
<b>120 g</b> Erythrit	<b>Schale von 1</b> Bio-Zitrone
<b>30 ml</b> Zitronensaft	<b>100 g</b> Dinkelmehl (Type 630)
<b>50 g</b> Speisestärke	<b>½ Pck.</b> Backpulver
Salz	<b>120 g</b> zuckerfreie Schokoladendrops
<b>25 g</b> Kokosöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 24 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal, 5 g F, 2 g EW, 8 g KH

## Zubereitung

1. Ofen auf 200° (Umluft) vorheizen, dabei die Butter schmelzen lassen. Die Form mit Backpapier auslegen. Für den Teig die Eier trennen. Eigelbe und Erythrit in 2-3 Min. schaumig aufschlagen. Zerlassene Butter, Zitronenschale und -saft unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, über die Eiermasse sieben und unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unterheben.
2. Den Biskuitteig in die vorbereitete Form geben, gleichmäßig bis zum Rand verstreichen und im heißen Ofen in ca. 20 Min. goldgelb backen. Danach herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Schoko-Drops und Kokosöl in einer hitzefesten Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen und gut verrühren. Dann auf den ausgekühlten Kuchen geben, glatt und gleichmäßig verstreichen. Etwa 2 Std. kühl stellen, damit die Schokoladenschicht fest wird. Zum Servieren den Schoko-Zitronen-Kuchen in 24 Stücke teilen.