

Rezept

Sommerlicher Beerenkuchen mit Stevia

Ein Rezept von Sommerlicher Beerenkuchen mit Stevia, am 11.12.2024

Zutaten

50 g Butter	4 Eier (M)
50 g Roh-Rohrzucker	3 TL Stevia Plus
50 g Buchweizenmehl	100 g gemahlene Mandeln
700 g gemischte Beeren	1 Bio-Zitrone
250 g Mascarpone	1 TL Stevia Plus
200 g Sahne	3 EL Erdbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 BACKBLECH | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Für den Teig die Butter zerlassen. Eier mit Rohrzucker und Stevia in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handmixers aufschlagen, vom Wasserbad nehmen und noch weitere 5 Min. hellcremig aufschlagen. Buchweizenmehl mit Mandeln mischen und unter den Teig heben. Flüssige Butter unterrühren, Teig auf das Backblech streichen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Beeren verlesen. Zitrone waschen, abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen. Mascarpone mit Stevia, Zitronensaft und -schale cremig verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.
3. Den Boden auf eine Platte legen, mit Fruchtaufstrich bestreichen, Mascarponecreme darauf verteilen und mit den vorbereiteten Beeren belegen. Beerenkuchen frisch servieren.