

Rezept

Versunkener Zwetschgen-Käsekuchen

Ein Rezept von Versunkener Zwetschgen-Käsekuchen, am 25.03.2023

Zutaten

250 g Zwetschgen	4 Eier (M)
130 g Erythrit	500 g Magerquark
10 g Kokosmehl	4 g Johannisbrotkernmehl (ca. 1 TL)
½ TL Backpulver	150 g Joghurt (3,5 % Fett)
½ TL Zimtpulver	

Außerdem

Springform (26 cm Durchmesser)

Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal, 4 g F, 9 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, vierteln und entsteinen. Den Backofen auf 160° vorheizen. In den Boden der Springform einen Bogen Backpapier einspannen, den Rand der Form einfetten. 3 Eier trennen, dabei die Eigelbe in eine Schüssel geben, die Eiweiße in einen hohen Rührbecher.
2. Eiweiße mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen und dabei 20 g Erythrit einrieseln lassen. Eigelbe mit 2 EL heißem Wasser und 80 g Erythrit in ca. 3 Min. hellcremig aufschlagen. Quark, Kokos-, Johannisbrotkernmehl und Backpulver hinzufügen und unterrühren. Eischnee mit dem Küchenspatel unterheben. Den Teig in die vorbereitete Backform geben, die Zwetschgenviertel darauf verteilen.
3. Joghurt, übriges Ei, 30 g Erythrit und Zimt in einer Schüssel glatt rühren und über die Zwetschgen geben. Bei Bedarf noch etwas verstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 1 Std. und 5 Min. backen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus der Form lösen und am besten über Nacht zugedeckt kühl stellen.