

Rezept

Zitronen-Käsekuchen

Ein Rezept von Zitronen-Käsekuchen, am 28.06.2026

Zutaten

150 g gem. blanchierte Mandeln	50 g Kokosmehl
2 g Johannisbrotkernmehl (ca. 1/2 TL)	55 g kalte Butter
2 Eier (M)	230 g Erythrit
Salz	250 g Doppelrahmfrischkäse
3 Blatt Gelatine	2 Bio-Zitronen
½ TL gem. Vanille	300 g Sahne

Außerdem

Springform (24 cm Durchmesser)

Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal, 27 g F, 7 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 170° vorheizen. In den Boden der Springform Backpapier einspannen, den Rand der Form einfetten. Mandeln, Kokosmehl, Johannisbrotkernmehl, Butter, Eier, 80 g Erythrit und ¼ TL Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig zwischen 2 Bogen Backpapier zu einem Kreis von ca. 28 cm Ø ausrollen und in die Backform legen. Den Rand mit den Fingern auf etwa 4 cm hochziehen. Im Ofen (Mitte) 18-20 Min. backen, bis sich der Rand goldbraun verfärbt. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.
3. Frischkäse in eine Schüssel geben und bei Raumtemperatur in ca. 30 Min. weich werden lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eine Zitrone heiß abwaschen, trocknen. Die Schale dünn abreiben und zum Frischkäse geben.
4. Zitronen halbieren, den Saft auspressen und in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und im heißen Saft auflösen. Zitronensaft, Vanille und 150 g Erythrit zum Frischkäse geben und alles zu einer glatten Masse pürieren. Etwa 15 Min. kalt stellen.
5. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Dann mit der Frischkäsemasse zu einer Creme verrühren und gleichmäßig auf dem Kuchenboden verstreichen. Den Kuchen mit Folie abdecken und mindestens 4 Std. kühl stellen. Zum Servieren aus der Form lösen und in Stücke schneiden.