

Low Carb-Käsekuchen



½	Bio-Zitrone
400 g	Magerquark
4	Eier (Gr. M)
100	Butter (zimmerwarm)
	Salz
1	Vanilleschote
100 g	Erythrit (alternativ 1-2 EL Agavendicksaft)
1 Pck.	Vanillepuddingpulver (alternativ 20 g Vanille-Eiweißpulver)
etwas	Puderzucker

Zubereitung

- 1 Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und Schale fein abreiben. Quark, Eier, Butter, Salz und Zitronenabrieb mit den Schneebesen des Handmixers gründlich verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Birkenzucker, Vanillepuddingpulver und Vanillemark zum Quark geben. Alles vorsichtig auf mittlerer Stufe miteinander vermengen, bis ein cremiger Teig entsteht. 30 Minuten ruhen lassen.
- 2 Teig in eine eingefettete Springform (ca. 24 ø cm) geben und bei 160 °C (Ober- und Unterhitze) 50-60 Minuten backen. Ofen ausschalten, Käsekuchen weitere 15 Minuten im Ofen stehen lassen.
- 3 Low Carb-Käsekuchen aus dem Ofen nehmen, Springform ablösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.