

Zwetschgen-Käsekuchen

(ergibt ca. 8 Stück)



Zutaten für den Boden:

- 50g Dinkelmehl
- 50g Mandelmehl (oder Dinkelmehl)
- 30g Erythrit
- 1 TL Backpulver
- 50g Apfelmark
- 2 EL Mandelmus

Quarkcreme:

- 500g Quark
- 100g Frischkäse
- 1 EL Mandelmus
- 30g Speisestärke
- 100g Erythrit
- Zwetschgen oder Früchte nach Wahl
- Vanille Extrakt (optional*)

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Alle Zutaten für den Boden vermengen und in einer Springform verteilen.
3. Die Zutaten für die Creme verrühren und mit Zwetschgen unterrühren.
4. Die Creme auf den Boden verteilen und bei 160 Ober- Unterhitze für ca. 40 Minuten backen
5. Den Ofen ausschalten und den Kuchen bei Restwärme für ca. 10 Minuten stehen lassen, anschliessend herausnehmen und abkühlen lassen.

Nährwerte (pro Stück):

142kcal

14g Protein

12g Kohlenhydrate

3.4g Fett