



Low Carb Käsekuchen

Zutaten:

200g Frischkäse 0,2%
100g Quark 10 %
20g Proteinpulver Vanille
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt
3 EL Canderel, Stevia oder ein x
beliebiger Süßstoff
100g Erdbeeren

Zubereitung:

Backofen auf 150°C Umluft (175°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen.

Frischkäse, Quark, Eigelb, Proteinpulver, Vanilleextrakt und Süßstoff schaumig schlagen.

Eiweiß unter die Quarkmasse heben und in eine 20er Backform füllen. Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und auf der Quarkmasse verteilen

Käsekuchen ca. 25 Min. backen.

Alternative zum Proteinpulver geht auch Puddingpulver, jedoch erhöht sich dann die KH.