

Low Carb Käsekuchen: Cremiges Blitz-Rezept

Zutaten für 8 Portionen

- 500 g Magerquark
- 200 g Naturjoghurt
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 125 g Erythrit
- 1 TL geriebene Zitronenschale



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Fette eine 20 cm Backform. Heize den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
2. Mische alle Zutaten in einer Schüssel. Fülle den Teig in die Backform.
3. Backe den Low-Carb-Käsekuchen im unteren Drittel deines Backofens für 45 Minuten. Lass ihn anschließend bei leicht geöffneter Backofentür abkühlen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

