

Low Carb Karottenkuchen – Einfaches Wow-Rezept

Zutaten für 1 Kuchen

- 200 g Möhren
- 200 g gemahlene Mandeln
- 3 Eier
- 50 g Magerquark
- 50 g Frischkäse
- 50 g Butter (geschmolzen)
- 50 g gehackte Nüsse
- 110 g Erythrit
- 1 TL Backpulver
- ½ Vanilleschote
- 1 Prise Salz



Für das Frosting:

- 120 g Frischkäse
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 50 g Erythrit

Als Deko:

- 2 EL gehackte Pistazienkerne

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 55 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 70 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Möhren und raspel sie grob. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß mit dem Salz steif.
2. Rühre das Eigelb mit Erythrit und Vanillemark schaumig. Mixe den Quark, den Frischkäse und die geschmolzene Butter unter. Rühre die Möhrenraspel unter. Gib die gemahlenden Mandeln und das Backpulver in den Teig. Hebe das Eiweiß und die gehackten Nüsse unter.

3. Heize den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor. Fette eine 20 cm Springform und gib den Teig hinein. Backe den Low Carb Karottenkuchen 50 Minuten. Lass ihn anschließend auskühlen.
4. Verrühre die Zutaten für das Frostig mit einem Teigschaber. Verteile es auf dem ausgekühlten Kuchen und streue als Deko die gehackten Pistazien darüber.



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