



MINI-CHEESECAKE LOWCARB (OHNE TEIG)

ZUTATEN

- 150 g** Erythrit
(Zucker-Ersatz)
- 60 g** Butter weich
- 1** Limettenschale
- 2** Eier
- 500 g** Magerquark
- 30 g** Vanille
Puddingpulver
- 75 g** Halbrahm

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen
2. Erythrit mit Butter und abgeriebener Limettenschale mit Rührraufsatz 1 Min. / Stufe 3 vermischen
3. Eier, Quark, Vanillepuddingpulver und Rahm beigen und mit Rührraufsatz 30 Sek. / Stufe 2 mischen
4. 12 kleine Weckgläser ausbuttern und Masse verteilen
5. Ca. 40-45 Minuten ausbacken und anschliessend in den Gläsern auskühlen lassen.

TIPP

Wenn man die Backzeit nach 25 Minuten für 10 Minuten unterbricht setzt sich die Quarkmasse gleichmässiger. Küchlein hierfür nach 25 Minuten aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen und anschliessend weitere 15 bis 20 Minuten fertigbacken.