Low-Carb-Limettenkuchen

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	50 g
Mandeln, gemahlen	200 g
Eier	6 St.
Bio Limetten	6 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	600 g
Frischkäse, natur	400 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, feine Reibe

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel weiche Butter, gemahlene Mandeln und 2 Eier zu einem Teig verkneten. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen, Teig darauf gleichmäßig verteilen und festdrücken.

2. Limetten waschen, etwa 5 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Quark, Frischkäse, 4 Eier mit 6 EL Limettensaft und 3 TL Limettenschale verrühren. Füllung auf den Teigboden geben und im Ofen ca. 45 Min. backen.

3. Kuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen. Aus der Springform lösen, mit übriger Limettenschale garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	198 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g