

Low-Carb-Marmorkuchen

Zeit gesamt

1h



Zubereitungszeit 15min





Zutaten

für 16 Portionen

Öl	1 EL
Zitronen	1 St.
Eier	6 St.
Butter	50 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Vanille Zucker	2 TL
Mandeln, gemahlen	250 g
Backpulver	1 TL
Kakaopulver	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Kastenform 28 cm, Pinsel, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

- 1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Kastenform mit Öl bestreichen und mit Mehl bestäuben. Zitrone waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen.
- 2. In einer weiteren Schüssel Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen luftig aufschlagen. Nach und nach Eigelbe dazugeben. Quark, Zitronenabrieb, Vanillinzucker, gemahlene Mandeln und Backpulver unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben.
- 3. Teig halbieren und eine Hälfte des Teigs mit Kakaopulver verrühren. Hellen Teig in die Form geben und Kakao-Teig darauf verteilen. Mit einem Holzspieß den Teig leicht vermischen, sodass das typische Marmorkuchenmuster entsteht.
- 4. Kuchen für ca. 45 Min. im Backofen backen und etwas auskühlen lassen. Warm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	173 kcal
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	14 g