

Low-Carb-Erdbeerkuchen

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

180
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

300 g Mandelmehl
2 Teelöffel Erythrit-Zucker
75 g Kokosöl
1 Teelöffel Vanilleextrakt

Für die Erdbeerfüllung

1200 g Erdbeeren
50 g Xylit-Zucker
50 g Erythrit-Zucker
1 Teelöffel Xanthan gum

Besonderes Zubehör

Tarteform mit herausnehmbarem Boden (23 cm Durchmesser)
Food Processor

Du liebst Erdbeerkuchen, willst aber Kohlenhydrate sparen? Dann ist dieses Rezept genau das Richtige für dich! Dieser Low-Carb-Kuchen läutet mit einer fruchtigen Erdbeerfüllung den Frühling ein. So macht Schlemmen Spaß!

- 1 -

Eine Tarteform einfetten und den Ofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

Für den Boden Mandelmehl und Erythrit-Zucker in einer Schüssel miteinander vermischen. Kokosöl in einem Topf schmelzen. Mit Vanilleextrakt vermischen und mit der Mandelmischung verrühren.

- 3 -

Teig in die Tarteform geben und fest andrücken. Am Rand ca. 2 1/2 cm hochziehen. 15 Minuten im heißen Ofen backen und danach 15 Minuten abkühlen lassen.

- 4 -

Für die Füllung 1 kg Erdbeeren mit Xylit und Erythrit in einen Topf geben und aufkochen. Hitze reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen.

- 5 -

Erdbeermischung in ein feinmaschiges Sieb geben und abtropfen lassen. Der Saft wird nicht mehr benötigt.

- 6 -

Erdbeerpüree in einen Food Processor geben und mixen. Püree abschmecken und je nach Bedarf weiteren Erythrit-Zucker hinzufügen. Xanthan gum dazugeben und pürieren. Die Masse 2 Minuten stehen lassen, damit sie andicken kann.

- 7 -

Erdbeerpüree auf dem Boden verstreichen. Die restlichen Erbeeren in Scheiben schneiden und auf dem Kuchen verteilen. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Low-Carb-Erdbeerkuchen