

## Low-Carb Limetten-Kokos-Käsekuchen

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

12  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für die Füllung

460 g Frischkäse  
460 g Sahne  
1 Päckchen gemahlene Gelatine  
100 g Xylit-Zucker (z.B. Xucker)  
250 ml frisch gepresster Limettensaft  
20 Tropfen Stevia-Extrakt  
5 Tropfen Grüne Lebensmittelfarbe (optional)  
3 Esslöffel Kokosraspeln zum garnieren

#### Für den Boden

120 g Mandelmehl  
75 g Kokosraspeln  
3 Esslöffel Butter  
2 Esslöffel Xylit-Zucker, fein (z.B. Xucker)

Frisch, frischer, Limetten-Kokos-Käsekuchen! Schmeckt nicht nach Diät sondern vielmehr nach Urlaub. Mandelmehl sorgt hier für ein Minimum an Kohlenhydraten und das Beste: Du musst den Ofen nur ganz kurz anschmeißen, um diese spritzige Low-Carb-Leckerei zuzubereiten.

- 1 -

Eine Springform mit 23 cm Durchmesser einfetten und den Ofen auf 180°C vorheizen. Das Mandelmehl mit den Kokosraspeln, geschmolzener Butter und Xylit mischen und in der Form zu einem Boden festdrücken. 12 Minuten backen, bis er leicht gebräunt ist. Abkühlen lassen.

- 2 -

In einer großen Rührschüssel den Frischkäse cremig rühren. In einer separaten Schüssel die Sahne steif schlagen.

- 3 -

Gelatine im Wasserbad schmelzen und Xylit, Limettensaft, Stevia und Lebensmittelfarbe unterrühren. Den Gelatine-Mix unter ständigem Rühren sehr langsam in den Frischkäse geben.

- 4 -

Die Schlagsahne unter die Frischkäsemasse heben und alles gleichmäßig in der Springform auf dem Boden verteilen. Kokosraspeln in der Pfanne ohne Fett rösten und Kuchen damit garnieren. Für mindesten 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Springform abnehmen und genießen.