

Low-Carb-Marmorkuchen, der selbst Oma schmeckt

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

100 g Xylit
50 g Butter
6 Eier
250 g Quark
1 Zitrone (abgeriebene Schale)
1 Vanilleschote (ausgekratztes Mark)
220 g gemahlene Mandeln
1 Msp. Natron
1 Prise(n) Salz
1 Esslöffel Backkakao

Besonderes Zubehör

Gugelhupfform (22 cm Durchmesser)

- 1 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Gugelhupfform mit Butter einfetten.

- 2 -

Butter mit Xucker cremig rühren. Eier trennen und Eigelbe nach und nach unterschlagen. Quark, Zitronenabrieb und Vanillemark unterrühren.

- 3 -

Gemahlene Mandeln mit Natron mischen und so lange unterrühren, bis gerade so ein Teig entsteht. Eiweiß mit Salz steif schlagen und unter den Teig heben.

- 4 -

Teig halbieren. Hälfte des Teigs mit Kakao verrühren.

- 5 -

Hellen Teig in die Form geben, dunklen Teig darauf verstreichen. Mit einem Holzspieß durch den Teig fahren, sodass das typische Marmorkuchenmuster entsteht. Im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen, auskühlen lassen.

Wann die Lust auf Kuchen am größten ist? Wenn man sich fest vorgenommen hat, endlich weniger davon zu essen. Blöde Idee ... Finden wir auch. Und haben gemahlene Mandeln, Kakao, Butter und Quark kurzerhand in einen Low-Carb-Marmorkuchen verwandelt. Hol schon mal die Kuchengabel raus!

Manchmal muss es einfach Zucker sein ... [So backst du deinen Marmorkuchen nach Omas Original Rezept.](#)