

Low-Carb Rührkuchen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

60 g Kokosmehl
1 Prise(n) Salz
5 Eier
105 g festes Kokosöl
1/2 Teelöffel Stevia
1 Teelöffel Vanillearoma
100 g Erythritol (Zuckerersatzstoff)
1/4 Teelöffel Backpulver
2 Esslöffel Kokosraspeln

- 1 -

In einer großen Rührschüssel das Kokosöl mit Vanillearoma, Stevia, 2 ganzen Eiern und 3 Eigelb (Eiweiß auffangen) mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine zusammenrühren.

- 2 -

In einer separaten Schüssel Kokosmehl mit Salz, Backpulver und Erythritol miteinander vermischen. Unter die Eimasse rühren.

- 3 -

Das Eiweiß steif schlagen und sachte unter den Teig heben. Teig in eine eingefettete Springform (20 cm) geben und bei 180 °C ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Kokosflocken bestreut servieren.