

## Sommerliche Low-Carb-Zitronenschnitten

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

105  
Min.

NIVEAU



Sommerbrise und wandern ganz ohne schlechtes Gewissen auf deine Gabel.

- 1 -

Eine rechteckige Backform einfetten und auf 160 °C vorheizen.

- 2 -

Alle Zutaten für den Boden miteinander verrühren, bis eine einheitliche Masse entsteht. In die Backform geben und fest andrücken.

- 3 -

Inzwischen für die Füllung Frischkäse mit einem Handrührgerät cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mit den restlichen Zutaten verrühren.

- 4 -

Füllung auf dem Boden verteilen und im Backofen 45 Minuten backen. Abkühlen lassen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

- 5 -

Kuchen in Stücke schneiden und nach Belieben mit Zitronen- und Limettenschale garnieren.

### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Boden

2 Eier  
180 g Mandelmehl  
1/2 Teelöffel Zimt  
75 g Xylit-Zucker (z.B. Xucker)  
55 g Kokosöl  
1/4 Teelöffel Salz  
1/2 Teelöffel Backpulver

#### Für die Füllung

750 g Frischkäse  
3 Eier  
225 g Xylit-Zucker  
1 Zitrone (abgeriebene Schale)  
3 Esslöffel Zitronensaft

#### Besonderes Zubehör

Rechteckige Backform ca. 23 x 33 cm

Sommer und zitronige Kuchen gehören doch einfach zusammen wie Freibad und Wassereis. Und deshalb versüßen wir dir deine sonnig-heißen Tage auch trotz strenger Ernährungsvorsätze! Unsere saftigen Low-Carb Zitronenschnitten schmecken so leicht wie eine