



Stevia 

Mandelkuchen

Zutaten für eine Springform 26 cm (12 Stück):

150 g Mandeln gemahlen
150 g Mehl
80 g weiche Butter
1 Eigelb
20 g HUXOL Stevia Streusüße
1 Pck. Vanillezucker oder Mark ½ Vanilleschote
4 Eiweiß
20 g HUXOL Stevia Streusüße
15 g HUXOL Stevia Streusüße
4 Eigelb
60 ml Likör (Cream Sherry)
100 g gehackte Mandeln
Saft einer halben Zitrone



Zubereitung:

Gemahlene Mandeln, Mehl, Butter, Eigelb, HUXOL Stevia Streusüße und Vanillezucker oder Mark einer halben Vanilleschote zu einem bröseligen Teig verarbeiten. Anschließend in eine Springform füllen, andrücken und kühl stellen.

Eiweiß mit 20 g HUXOL Stevia Streusüße steif schlagen. Eigelb, 15 g HUXOL Stevia Streusüße, Likör, gehackte Mandeln und Zitronensaft verrühren. Anschließend das steife Eiweiß vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Die Masse auf dem Tortenboden verteilen und bei 180°C ca. 30 - 45 Minuten backen.

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100 g

pro Stück (ca. 55 g)

Brennwert	1756 kJ / 423 kcal	1894 kJ / 458 kcal
Eiweiß	12,0 g	6,6 g
Fett	21,2 g	17,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g	0,9 g
KH	20,6 g	11,3 g
davon Zucker	3,8 g	2,1 g
Ballaststoffe	5,7 g	3,1 g
Natrium	0,0 g	0,0 g

Abdruck honorarfrei bei Berücksichtigung unserer Rezepthinweise. Bei Veröffentlichung bitten wir um Zusendung von zwei Belegexemplaren.

Kontakt:

Nutrisun GmbH & Co. KG
Bosteler Feld 6
21218 Seevetal
DEUTSCHLAND

Tel.: +49 4105 504-0
Fax: +49 4105 624-0
E-Mail: pr@LSH-AG.de
www.Nutrisun.de