



Stevia 

Mandel-Quark-Kuchen

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 einer halben Vanilleschote
4 Eiweiß
20 g HUXOL Stevia Streusüße
200 g Mascarpone
250 g Quark
200 g Crème fraîche
Saft einer Zitrone
Schale einer unbehandelten Zitrone



Zubereitung:

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

Das Eiweiß steif schlagen. HUXOL Stevia Streusüße, Mascarpone, Quark, Crème fraîche, Zitronensaft und Zitronenschale 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. 85 g)

Brennwert	1365 kJ / 329 kcal	1145 kJ / 276 kcal
Eiweiß	9,0 g	7,5 g
Fett	25,9 g	21,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g	0,6 g
KH	13,7 g	11,5 g
davon Zucker	1,9 g	1,6 g
Ballaststoffe	2,5 g	2,1 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/