

Low-Carb-Cheesecake mit Himbeeren

Zutaten für das Rezept:

Butter zum Fetten der Backform
Für den Kuchenboden:

- 3 getrocknete Aprikosen
- 90 g Butter
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Mandeln, gehobelt
- 50 g Mandelmehl
- 1 EL Xylit

Für die Creme:

- 750 g Speisequark
- 150 g saure Sahne
- Mark von einer Vanilleschote
- 4 Eier
- 80 g Birkenzucker (Xylit)
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 200 g frische Himbeeren

Zubereitung:

Springform mit Butter fetten. Aprikosen sehr fein hacken und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig auf dem Boden der Springform verteilen und festdrücken, sodass eine ebene Fläche entsteht. Im Kühlschrank kalt stellen.

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Creme alle Zutaten bis auf die Himbeeren cremig rühren. Die Hälfte der Creme auf dem Kuchenboden verteilen. Die Hälfte der Himbeeren darauflegen und mit der zweiten Hälfte der Creme bedecken. Restliche Himbeeren auf der Creme verteilen.

Kuchen im Ofen bei 180 Grad 40 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen, dann die Hitze auf 160 Grad Umluft reduzieren und weitere 20 Minuten backen. Ofen ausstellen und den Kuchen 30 Minuten im Ofen auskühlen lassen. Ein Küchentuch in die Ofentür klemmen, damit der Kuchen sanft auskühlt. Fertig!