

Keto Himbeer-Streuselkuchen

Zutaten für eine Springform 20cm:

Teig:

2 Eier (M)
70g Erythrit (evtl. etwas mehr)
20g geschmolzene Butter
Zitronenaroma nach Geschmack
125g Magerquark
100g gemahlene Mandeln
60g Mandelmehl hell
20g Kokosmehl
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Guarkernmehl
1 Teelöffel Backpulver
150g Himbeeren TK-Ware

Streusel:

80g Mandelmehl hell
20g gemahlene Mandeln
60g weiche Butter
50g Erythrit (evtl. mehr)
Zimt nach Geschmack

Nährwerte pro Stück von 8:

4,4gKH/19,9gF/14,7gEW/215Kcal

Zubereitung:

1. Für den Teig Eier, Erythrit, geschmolzene Butter, Quark und Zitronenaroma in einer Rührschüssel mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine schaumig aufschlagen.
2. Mandelmehl, Kokosmehl, gemahlene Mandeln, Guarkernmehl und Backpulver zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
3. Eine Springform (20 cm) mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig in die Springform füllen.
5. Die gefrorenen Himbeeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken.
6. Aus Mandelmehl, gemahlene Mandeln, Butter, Erythrit und Zimt nach Geschmack mit den Händen Streusel herstellen und auf den Himbeeren großzügig verteilen.
7. Den Backofen kurz auf 160 Grad Umluft vorheizen und den Kuchen ca 30 bis 40 Minuten backen. Evtl. mit Backpapier bedecken, sollten die Streusel zu dunkel werden.

Den fertigen Kuchen auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen und gerne mit frischer Schlagsahne genießen.