



KÄSEKUCHEN

Backofen auf 180° vorheizen

500 g Magertopfen

150 g Frischkäse

350 g Joghurt (griechisch 3,5 % etc.) – Eiweißjoghurt von Hofer

4 Eier

180 g Erythrit

2 Päckchen Vanillepuddingpulver

Springform mit 18 cm

Alles in einer Schüssel vermengen – Springform mit Backpapier auslegen – die ersten 30 Minuten mit einer Folie abgedeckt bei 180 ° backen, dann die Folie abnehmen und weitere 30 Minuten backen

Komplett auskühlen lassen – dann aufschneiden – noch besser schmeckt der Käsekuchen nach einem Tag im Kühlschrank 😊.

Gutes Gelingen!

Nährwert pro Stk. (8 Stk.) 186 kcal, 14,1 g Eiweiß, 6,6 g Kohlehydrate, 11,6 g Fett