

Low Carb Joghurtkuchen

Dieses Low Carb Joghurtkuchen Rezept ist die ideale Lösung für alle, die sich zuckerfrei ernähren, aber auf Genuss nicht verzichten möchten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Naturjoghurt
4 Stk.	Eier
100 g	Mandelmehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz
50 g	Erythrit
Nach Belieben	Erythrit (Staubzucker zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den luftigen **Low Carb Joghurtkuchen** ohne Mehl den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (22 cm) mit etwas Butter oder einfetten.
2. In einer Rührschüssel Naturjoghurt und Eier cremig verrühren. Das Mandelmehl, Erythrit, Backpulver, Vanilleextrakt und Salz zugeben. Alle Zutaten zu einem glatten, luftigen Teig vermischen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen zirka 45 Minuten goldgelb backen, und eine [Stäbchenprobe](#) gelingt. Den Low Carb Joghurtkuchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Erythrit-Puder bestäuben, in Stücke schneiden und genießen.

Tipp

Den leckeren Low Carb Joghurtkuchen ohne Mehl mit einem Klecks Obers und frischen Erdbeeren,

Erdbeerkompott oder anderen Beeren servieren!