# Low Carb Topfenkuchen

Dieser Low Carb Topfenkuchen hat wenig Kalorien und schmeckt trotzdem wunderbar. Mit diesem Rezept lässt sich auch eine Diät versüßen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 400 g | Magertopfen |
| 100 g | Butter (weich) |
| 4 Stk. | Eier |
| 0.5 Stk. | Bio-Zitronen |
| 1 Stk. | Vanilleschote |
| 1 TL | Stevia-Pulver |
| 20 g | Eiweiß-Pulver (Vanille Geschmack) |
| 1 Prise | Salz |
| | Butter (für die Form) |
| | Staubzucker |
| 1 Stk. | Backform |

## Zubereitung

1. Für den **Low Carb Topfenkuchen** den Topfen, Butter, Eier, Salz und die abgeriebene Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer verrühren. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen und zusammen mit dem Eiweißpulver und Steviapulver unterrühren. Vorsichtig zirka 1 Minuten lang zu einem cremigen Teig rühren.

2. Danach sollte der Teig etwa 30 Minuten ruhen. Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Eine 20er Springform mit Butter einfetten und den Topfenteig in die Form füllen. Im Backofen 50-60 Minuten goldgelb backen. Den Backofen ausschalten und den Topfenkuchen weitere

10 Minuten im Ofen stehen lassen.

4. Aus dem Backofen nehmen, von der Springform lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp

Zum Low Carb Topfenkuchen schmeckt eine fruchtige, zuckerfreie Sauce aus Beeren oder ein Klecks Schlagobers.