

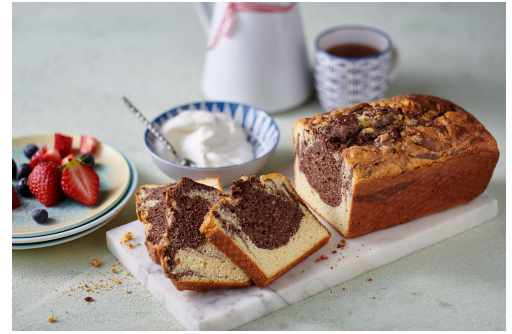


Low-Carb-Marmorkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Öl	1 EL
Zitronen	1 St.
Eier	6 St.
Butter	50 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Vanillinzucker	2 TL
Mandeln, gemahlen	250 g
Backpulver	1 TL
Kakaopulver	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Kastenform 28 cm, Pinsel, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Kastenform mit Öl bestreichen und mit Mehl bestäuben. Zitrone waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen.
2. In einer weiteren Schüssel Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen luftig aufschlagen. Nach und nach Eigelbe dazugeben. Quark, Zitronenabrieb, Vanillinzucker, gemahlene Mandeln und Backpulver unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Teig halbieren und eine Hälfte des Teigs mit Kakaopulver verrühren. Hellen Teig in die Form geben und Kakao-Teig darauf verteilen. Mit einem Holzspieß den Teig leicht vermischen, sodass das typische Marmorkuchenummuster entsteht.
4. Kuchen für ca. 45 Min. im Backofen backen und etwas auskühlen lassen. Warm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	173 kcal
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	14 g