Low Carb Marmorkuchen

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
5min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

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

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Kastenform 28 cm, Monsieur Cuisine

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Kastenform mit Öl ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Eier trennen. Schmetterling in den Mixbehälter einsetzten. Eiweiß darin 3 Min./Stufe 4 steif schlagen und anschließend in eine Schüssel umfüllen.

2. Weiche Butter, gemahlene Mandeln, Eigelbe, 1 Prise Salz, Quark, Vanillinzucker und Backpulver in den Mixbehälter geben und 30 Sek./Stufe 2 verrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

3. Die Hälfte des Teiges in die Kastenform geben. Kakaopulver zur übrigen Teighälfte geben und gut vermischen. Kakao-Teig in die Kastenform geben. Mit einem Holzspieß den Teig leicht vermischen, sodass das typische Marmorkuchenmuster 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	271 kcal
Kohlenhydrate	15 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	22 g