

Low Carb Schokokuchen



Zutaten (für 12 Stücke)

FÜR DEN KUCHEN

- 100 g Zartbitterschokolade (mindestens 80 % Kakaogehalt)
- 150 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
- 4 Eier
- 175 g Xylit
- 250 g gemahlene Mandeln
- 5 EL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

FÜR DAS TOPPING

- 250 g Quark
- 100 g Puderxylit
- 50 g Kakaopulver
- 200 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif

Nährwerte

Pro 100 Gramm

356 kcal
10 g Eiweiß
28 g Fett
28 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 50 Minuten zzgl. 30 Minuten Backzeit

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform (Ø ca. 22 cm) am Boden mit Backpapier auslegen und den Rand mit etwas Butter einfetten.
2. Für den Kuchen Schokolade hacken und mit Butter in Stücken in einen Topf geben. Unter Rühren schmelzen, anschließend vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Eier mit Xylit schaumig schlagen. Schokoladen-Butter-Mischung zugeben und unterrühren.
4. Mandeln, Kakaopulver, Backpulver sowie Salz mischen und nach und nach ebenfalls zugeben. Alles zu einem glatten Teig rühren und in die vorbereitete Form geben. Im heißen Ofen 25-30 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
5. Für das Topping Quark mit Puderxylit glatt rühren. Kakaopulver dazu sieben und alles gut vermengen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
6. Topping auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen, diesen in Stücke schneiden und servieren.



REISER RÄT

Heben Sie für eine extra fruchtige Note noch ein paar tiefgekühlte Heidelbeeren, Himbeeren oder Kirschen unter den Teig.

