

Diabetiker Käsekuchen

Zutaten:

130 g Mehl
1 TL Backpulver
90 g Zucker für Diabetiker (Fructose)
30 g Margarine
650 g Magerquark
2 Eiweiß
4 Eigelb
2 Tropfen Zitronenaroma
1 Päckchen Vanille - Saucenpulver
3 EL Milch, fettarm
Kondensmilch, ungezuckert, 7,5%

Zubereitung:

- 25 g Zucker, 2 Eigelb und Margarine schaumig rühren.
- Mehl und Backpulver vermischen.
- Beides mit der Eierzuckermischung zu einem glatten Teig verrühren.
- Den Teig in eine gefettete Springform geben.
- Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- Bei 200° C etwa 7 - 8 Minuten backen.
- Vorgebackenen Tortenboden abkühlen lassen.
- Quark, Restzucker, 2 Eigelb und Zitronenaroma gut verrühren.
- Das Soßenpulver mit der Milch anrühren.
- Vanillesauce in die Quarkmasse einrühren.
- Eiweiß steif schlagen und unter den Quark heben.
- Quarkmasse auf den Boden geben und glatt streichen.
- Quarkoberfläche mit der Kondensmilch bestreichen.
- Bei 200° C etwa 50 Minuten backen (evtl. mit Alufolie abdecken).