



www.timskitchen.de

Tim's Cheesecake fettarm 😊

Zutaten für: 4 Personen

Für den Boden

100 g Vollkorn-Butterkekse
50 g Butter

Für die Füllung

250 g Magerquark
500 g Frischkäse (0,2% Fett)
110 g Birkenzucker (Xylit)
½ Stück Vanilleschote
2 Stück Bio Eier
25 g Mehl (Type 405)
10 g frischer Zitronensaft
1 Prise Meersalz (1g)



Zubereitungszeit ca.: 65 Minuten

Dieses Rezept ist ausgelegt für eine kleine Springform mit einem Durchmesser von 20 cm und einer Füllmenge von 1200 ml.

Zubereitung:

Zu Beginn die Kekse fein zerbröseln. Währenddessen die Butter in einem kleinen Topf zerlaufen lassen. Die Brösel gut mit der flüssigen Butter vermischen und die Mischung auf den Boden der Backform drücken.

Vom Backpapier einen Streifen in Höhe der Backform abschneiden und den Rand damit auslegen. Den Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Magerquark, Frischkäse, Zucker, Mehl und das Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben und auf kleiner Stufe cremig rühren. Wichtig dabei ist, dass die Zutaten zwar sorgfältig vermischt werden, aber nicht zu stark verrührt, sonst könnte die Masse zu flüssig oder zu luftig werden.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und vorsichtig auskratzen. Das Vanillemark zusammen mit dem Zitronensaft und den Eiern zu den anderen Zutaten geben und vorsichtig verrühren lassen.

Die ausgekratzten Vanilleschoten könnt ihr mit etwas Zucker in ein Glas geben. Nach ca. einer Woche habt ihr euren eigenen Vanillezucker.

Die Creme vorsichtig auf den Boden geben und eventuell glatt streichen. Den Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen.

Am besten über Nacht auskühlen lassen und leicht gekühlt servieren.

Genießt diesen köstlichen, fettarmen Kuchen!