

## Low Carb-Apfelkuchen

Der feine Low Carb-Apfelkuchen ist schnell gerührt und ebenso rasch im Backofen gebacken. Ein leckeres Kuchen-Rezept, ohne Mehl und Zucker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 55 min



### Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
70 g	Xylit
1 TL	Zimt
1 TL	Zitronenabrieb (Bio, Schale unbehandelt)
100 g	<a href="#">Butter</a> (weiche)
200 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Backpulver
3 Stk.	<a href="#">Äpfel</a>
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)

### Zubereitung

- Um einen köstlichen **Low Carb-Apfelkuchen** zu backen, schlage die Eier mit Xylit, Zimt, Zitronenabrieb und weicher Butter in einer Schüssel schaumig. Füge die gemahlene Mandeln und das Backpulver hinzu und rühre alles gut durch, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
- Fette eine Springform (Ø20cm) gründlich mit Butter ein. Gib den Teig in die Form und streiche ihn glatt. Schäle die Äpfel, entferne das Kerngehäuse und schneide die Äpfel in Achtel. Drücke die Apfelstücke mit der Kante nach unten in den Teig.
- Heize den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vor. Backe den Kuchen im Ofen für ca. 40 Minuten, bis er goldbraun ist. Den Low Carb Apfelkuchen vollständig auskühlen lassen und aus der Springform nehmen.

## **Tipp**

Der feine Low Carb Kuchen gelingt natürlich auch mit anderen Obstsorten.