

Cranberry-Marmor-Cheesecake zuckerfrei



15 min. 353 kcal SteviaSweet Crystal

Zubereitung ohne Zucker

1. Den Ofen auf 150 °C vorheizen.
2. Kekse in der Küchenmaschine oder in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz zerkleinern. Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln vermengen. Die Mischung auf den mit Backpapier ausgekleideten Boden einer Springform (Ø 20 cm) drücken. Die Hälfte der Cranberrys für die Füllung darauf verteilen.
3. Frischkäse, Eier und SteviaSweet Pulver mit dem Handmixer verrühren. Die übrigen Cranberrys vorsichtig unter die Masse heben. Die Masse in die Form geben.
4. Cranberrys zum Verzieren und SteviaSweet Crystal mit dem Stabmixer pürieren. Das Püree mit einem Löffel auf der Oberfläche des Kuchens verteilen mithilfe einer Messerspitze ein Marmormuster erzeugen.
5. Den Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 50-60 Minuten backen. Erkalten lassen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Der Kuchen schmeckt am nächsten Tag am besten.

Zutaten für 10 Portionen

Boden

150 g	zuckerfrei Digestive-Kekse
75 g	Butter

Belag

600 g	Frischkäse natur
3	Eier
75 g	SteviaSweet Crystal
60 g	Cranberrys

Servieren mit

60 g	Cranberrys
1/2 EL	SteviaSweet Crystal

Nährwerte pro Portion

353	kcal
1483	kJ
8	Protein in g
13	Kohlenhydrate in g
30	Fett in g