



KUCHEN UND MUFFINS

Gefleckter Quarkkuchen mit Fibriya-Red-Velvet-Biskuit

Lockerer Red-Velvet-Biskuit mit cremigen Quarkklecksen – ein einfacher, hübscher und köstlicher Kuchen.

Menge: 6

127,9
kcal

1,6 g verwertbare Kohlenhydrate

8,1 g Ballaststoffe

10,0 g Eiweiß

ALLES, WAS DU BRAUCHST

Zutaten

- 3 Eier (Größe M)
- 10 g weiche Butter
- 15 ml Wasser
- 40 g Fibriya Red Velvet Biskuit Ballaststoffmix
- 40 g Fibriya Balance Süßungsmix

Für die Quarkfüllung:

- 125 g cremiger Quark
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Fibriya Balance Süßungsmix
- 1 Teelöffel Fibriya Erythrit Zitrone

SCHRITT FÜR SCHRITT

Zubereitung

1. Die Eier mit der weichen Butter, dem Wasser und dem Süßungsmittel glatt rühren. Dann den Fibriya Red Velvet Biskuit Ballaststoffmix hinzufügen und klumpchenfrei verrühren.
2. Die Masse in eine 17 cm große Kuchenform füllen.
3. Den Quark mit dem Ei, dem Süßungsmittel und dem Zitronen-Erythrit verrühren und anschließend in kleinen Klecksen auf der Biskuitmasse verteilen.
4. Im auf 175 °C vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen.

Nährwerte

Nährstoff	100 g	Je Portion
Energie	127,9 kcal	97,6 kcal
Energie	532,7 kJ	406,6 kJ
Fett	7,2 g	5,5 g
– davon gesättigte Fettsäuren	3,0 g	2,3 g
Kohlenhydrate	14,3 g	10,9 g
– davon Zucker	1,1 g	0,9 g
– davon mehrwertige Alkohole	12,7 g	9,7 g
Verwertbare (Netto-)Kohlenhydrate	1,6 g	1,2 g
Ballaststoffe	8,1 g	6,2 g
Eiweiß	10,0 g	7,6 g
Salz	0,6 g	0,5 g

[Rezept bei Fibriya Rezepte öffnen ↗](#)