



Brombeer-Nusskuchen

Ergibt: 12 Stücke

Zutaten:

3 Eier

125 g Erythrit

125 g Halbfettbutter

½ Vanilleschote

120 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

80 g Walnüsse, grob gemahlen

200 g Brombeeren

1 TL Erythrit-Puderzucker

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Eine kleine Springform (20 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier mit dem Erythrit schaumig schlagen, dann die geschmolzene Butter unterrühren. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark zugeben. Mehl, Mandeln und Backpulver unterrühren. Die Brombeeren vorsichtig unterheben. Den Teig in die Springform füllen.
3. Den Kuchen ca. 50 – 55 Minuten backen, dann Stäbchentest machen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen und genießen.

