



Himbeer-Quark-Brownies

Ergibt: 8 Stücke

Zutaten:

Brownie-Teig:

1 Ei, Größe M
40 g Erythrit light
40 g Mehl
1 EL Kakao
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
70 g Apfelmus, ungesüßt

Quarkmasse:

250 g Magerquark
1 Ei, Größe M
40 g Erythrit-Puderzucker
etwas Vanillemark, alternativ Vanillearoma
1 EL Vanillepuddingpulver
1 EL Grieß

Außerdem:

150-200 g Himbeeren, frisch oder TK

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und eine kleine, eckige Backform mit Backpapier auslegen. (Meine ist 18 x 25 cm.)
2. Für den Brownie-Teig das Ei mit dem Erythrit schaumig rühren, dann Mehl, Kakao, Backpulver, Salz und Apfelmus unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig in die Form geben.
3. Den Quark mit dem Ei, dem Erythrit-Puderzucker, dem Vanillemark, dem Vanillepuddingpulver und dem Grieß glatt rühren. Die Quarkmasse auf den Brownie-Teig geben und glatt streichen.
4. Die Himbeeren waschen, putzen und trocken tupfen und auf der Quarkmasse verteilen. (TK-Himbeeren müssen nicht vorher aufgetaut werden.)
5. Im vorgeheizten Backofen 30 - 35 Minuten backen (je nach Backleistung des Ofens, am besten die Form ein bisschen schütteln, um zu sehen, ob der Kuchen noch wackelt), dann die Ofentür einen Spalt öffnen und im Ofen langsam auskühlen lassen.
6. Wenn gewünscht, vor dem Servieren noch mit etwas Erythrit-Puderzucker bestäuben.