

Apfel-Vanille-Streuselkuchen (low carb, zuckerfrei)

Für eine kleine Springform (18cm)

Zutaten:

Teig:

50g Butter
30g Xylit*
70g Mandelmehl*
40g Eiweißpulver neutral* (optional mehr Mandelmehl)
1 Prise Salz
1 Ei

Füllung:

ca. 500g säuerliche Äpfel
70g Xylit*
Saft einer halben Zitrone
1/2 Vanilleschote (optional Vanillearoma)
2 EL Wasser
1 TL Guarkernmehl*

Streusel:

30g Butter
50g Mandelmehl*
20g Xylit*
1/2 TL Zimt

Nährwerte pro 100:

Kohlenhydrate: 8g
Fett: 9g
Protein: 11g
Kalorien: 189 kcal

Zubereitung:

Die kalte Butter flöckchenweise in eine Schüssel geben und mit dem Xylit vermengen. Dann Mandelmehl, Ei, Salz und Eiweißpulver hinzugeben und mixen. Den Teig anschließend für ca. 30 Minuten kalt stellen.

Derweil die Äpfel schälen und die Kerne entfernen. Dann in Scheiben schneiden, dann mit dem Zitronensaft vermengen.

