



Mareike Schmalzer

Das Oster Backbuch nach
Low Carb



Zutaten

Teig

200 g Quark

50 g Butter

30 g Backkakao

5 Eier

200 g gemahlene Mandeln

1 TL Backpulver

Süßstoff nach Geschmack

Frosting

100 g weiche Butter

100 g Frischkäse

30 g Himbeeren, zerkleinert

1 Messerspitze Bindobin

Süßstoff nach Geschmack

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Nun das geschlagene Eiweiß beiseite stellen. Die übrigen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem sämigen Teig vermischen. Das Eiweiß unterheben. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden und jeweils bis zur Hälfte mit Teig füllen. Die Muffins ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen. Die Zutaten für das Frosting in eine Schüssel geben und vermischen. ½ Stunde im Kühlschrank stehen lassen.

Alles in einen Spritzbeutel füllen und hübsch auf die Küchlein drapieren. Guten Appetit!

Kokos Cupcakes

Zutaten

Teig

200 g Quark

50 g Butter

5 Eier

200 g Kokosflocken

1 TL Backpulver

Süßstoff nach Geschmack

Frosting

100 g weiche Butter

100 g Frischkäse

50 g Kokosflocken

Mark einer Vanilleschote

Süßstoff nach Geschmack

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Nun das geschlagene Eiweiß beiseite stellen. Die übrigen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem sämigen Teig vermischen. Das Eiweiß unterheben. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden und jeweils bis zur Hälfte mit Teig füllen. Die Muffins ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen. Die Zutaten für das Frosting in eine Schüssel geben und vermischen. ½ Stunde im Kühlschrank stehen lassen.

Alles in einen Spritzbeutel füllen und hübsch auf die Küchlein drapieren. Guten Appetit!