

## Falkos LOW Carb Rhabarberkuchen



Grundsätzlich geht es hier um den Kuchenboden. Den Belag kannst du ganz nach deinen Wünschen gestalten. Probiere einfach alles einmal aus.

### **Für den Kuchenteig:**

1 Tüte Falkos Brotbackmischung (ohne Hefe)

50 g Erythrit (zu Puder gemahlen)

2 Tütchen Backpulver

500 g Magerquark

150 g gemahlene Haselnüsse

5 Eier

Flavdrops (Vanille)

200 ml Wasser

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und mit Hilfe eines Silikonspatels, auf ein tiefes, gefettetes Backblech streichen.

Bei 160 Grad (Umluft) 20 Minuten vorbacken.

### **In der Zwischenzeit für den Belag:**

1 kg Rhabarber putzen und in Stückchen schneiden.

Nach Ablauf der Vorbackzeit auf dem Teig verteilen und anschl. weitere 20 Minuten backen.

### **aus:**

1 l fettarmer Milch

2 Tütchen Vanillepuddingpulver

80 g Erythrit (zu Puder gemahlen)

Flavdrops (Vanille) nach Geschmack

einen LOW CARB-Pudding kochen und sofort auf dem Kuchen verteilen.

Abkühlen lassen und genießen (schmeckt auch noch am nächsten Tag :))