# Low Carb Apfelkuchen

**Zutaten (20er Springform – 12 Stücke):**

100 g Haselnüsse (gemahlen)
70 g Mandeln (gemahlen)
115 g Butter (geschmolzen)
100 g Frischkäse (natur)
5 Eier
3 kleine Äpfel (ca. 400 g)
90 g Xylit light
1 TL Guarkernmehl
10 g Zimt
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

**Zubereitung:**
Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und eine Kuchenform gründlich fetten.
Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und zur Seite stellen.

Geschmolzene Butter mit Salz, Xylit und Frischkäse verrühren.Die Eier zufügen und die Masse ca. 2 Minuten schlagen.

Gemahlene Mandeln mit den gemahlenen Haselnüssen, Zimt, Backpulver sowie Guarkernmehl mischen und unter den Teig rühren. Die Apfelstücke unterheben, den Teig in die gefettete Springform füllen und für 40 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Nach der Backzeit die Stäbchenprobe durchführen und den Kuchen in der Form auf einem Gitterrost auskühlen lassen. Sobald er ganz abgekühlt ist, kann er aus der Form gelöst werden.

***Nährwertangaben: 236 kcal p.P., 7 g KH p.P.***