



## Lemon Cheesecakes

Zutaten (für ca 12 Stück):

4 Eier  
250 g griechischer Joghurt  
60 g Erythrit  
1 Bio Zitrone  
2-3 EL Kokosmehl

Zubereitung:

Eier mit Erythrit hellcremig aufschlagen.  
Schale der Zitrone abreiben und die halbe Zitrone auspressen.  
Zitronenschale, Zitronensaft, griechischer Joghurt und Kokosmehl zu den aufgeschlagenen Eiern geben und unterrühren.  
Muffinform mit Papierförmchen auslegen und Teig gleichmäßig verteilen.  
Im Ofen bei 180 Grad ca 15-20 Minuten backen, bis die Käsekuchen eine goldgelbe Farbe annehmen.

