



Erdbeerkuchen

Zutaten

3		Eier
2	EL	heißes Wasser
100	g	Zucker
120	g	Weizen Mehl Type 1050
1	TL	Backpulver
1	Päckchen	Puddingpulver - Vanille
2	EL	Zucker
500	ml	fettarme Milch
150	g	Quark Magerstufe
500	g	Erdbeeren

Zubereitung

Für den Teig die Eier trennen. Die Eigelb mit dem Wasser und dem Zucker aufschlagen. Die Eiweiß separat aufschlagen und auf die Eigelbmasse geben. Das Mehl mit dem Packpulver darübersieben und alles vorsichtig unterheben.

Eine Springform im Boden ausfetten und mit Pergamentpapier belegen. Den Teig einfüllen, glattstreichen und bei ca. 160 ° C 30 Min. backen. Anschließend herausnehmen und das Papier entfernen.

In der Zwischenzeit den Pudding nach Packungsanweisung mit der Milch und dem Zucker zubereiten. Etwas abkühlen lassen und den Quark unterrühren.

Die Erdbeeren abspülen, putzen und große Früchte halbieren. Den abgekühlten Boden mit der Quarkmasse bestreichen und die Erdbeeren darauf legen. Je nach Geschmack noch mit etwas Zucker bestreuen.

Nährwerte

pro Stück bei 12 Stück

Kilokalorien	:	144	Kilojoule	:	605
Eiweiß	:	6 g	Ballaststoffe	:	1 g
Fett	:	3 g			
Kohlenhydrate	:	23 g			