

## Sabines WW-Kuchen

4 Eier  
4 EL lauwarmes Wasser  
140 g + 2 x 4 EL Zucker  
1 Prise Salz  
100 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
300 g Magerquark  
250 g Frischkäse  
1 Glas Obst (Kirschen, Mirabellen, Pflaumen, etc.)  
200 ml Creme fine zum Schlagen  
1 P. Vanillepuddingpulver,  
500 ml Multivitaminensaft oder Obstsaft aus dem Glas mit Saft auf 500 ml aufgefüllt

Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, Eigelb mit Wasser, 140 g Zucker und Salz weiß-schaumig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben.  
Auf mittlerer Schiene 10-15 Min. backen und abkühlen lassen.

Obst abtropfen lassen. Quark und Frischkäse mit 4 EL Zucker verrühren. Creme fine steif schlagen, unter die Masse heben. Obst vorsichtig unterheben, auf dem Boden verstreichen.

Puddingpulver mit 50 ml Saft verrühren. Restlichen Saft mit 4 EL Zucker erhitzen, angerührtes Puddingpulver dazu geben und kurz aufkochen lassen, bis es andickt. Unter Rühren etwas abkühlen lassen, auf der Creme verteilen und Kuchen ca. 2 Std kalt stellen.