

Dresdener Eierschecke



der Hefeteig

350 gr. Mehl
1 Prise Salz
50 gr. Zucker
150 ml Milch
½ Päckchen frische Hefe
50 gr. Butter (weich oder zerlassen)
1 Ei

den fertigen Teig in einer Backform ca. 1 cm dick auslegen

die Quarkmasse

500 gr. Magerquark
250 gr. Speisequark 40% Fett
1 Ei und 1 Eigelb (das Eiweiß wird noch gebraucht)
150 gr. Zucker
abgeriebene Zitronenschale nach Geschmack
½ Päckchen Vanillepuddingpulver
50 gr Rosinen

alles zusammen rühren und auf den Hefeteig verteilen

die Eierscheckenmasse

2 Vanille- oder Sahne Pudding mit etwas weniger Milch als auf der Packung angegeben kochen und kalt werden lassen

3 – 4 Eigelb (das Eiweiß wird noch gebraucht)
150 gr. Butter weich oder zerlassen
150 gr. Zucker

alles zusammen rühren und anschließend das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Danach den Schnee vorsichtig unter die Eierschecken Masse heben und diese auf der Quark Masse verteilen.

Bei 170 °C bis 180°C Umluft ca 60 bis 70 min backen

Gutes Gelingen