

Dresdener Eierschecke

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
60 g Zucker
125 g Butter
1 Ei

Quarkbelag (1. Schicht):

500 g Quark
60 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillepudding
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei

Schecke (2. Schicht):

4 Eier
250 ml Milch
180 g Butter
200 g Zucker
1,5 Päckchen Vanillepudding

Zubereitung:

- Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in Folie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.
- Für die Schecke den Pudding mit etwas "Scheckenzucker" und der Milch kochen.
- Steifen Pudding abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit alle Quarkbelagzutaten glatt rühren.
- Eine Springform fetten und mit etwas Grieß oder Paniermehl ausstreuen.
- Den gekühlten Teig in die Form drücken bzw. ausrollen.
- Dabei einen Rand hochziehen.
- Die Quarkcreme auf den Teigboden geben und glatt streichen.
- Für die Schecke alle 4 "Scheckeneier" trennen.
- Eiweiß mit 3 EL "Scheckenzucker" zu Eischnee schlagen.
- Restzucker und Butter unter den abgekühlten Pudding rühren.
- Eigelb nach und nach unterrühren.
- Den Eischnee unterheben.
- Eierschecke auf die Quarkcreme streichen.
- Bei 160° C etwa 60 - 70 Minuten backen.
- Nach etwa der halben Backzeit den Kuchen mit Alufolie abdecken.