

Eierschecke

Ein saftiger Blechkuchen mit Quark, Rosinen und Ei.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

**Für das Backblech (40 x 30 cm)
mit hohem Rand oder:**

Für die Fettpfanne:

Fett

Hefeteig:

125 ml Milch
100 g Butter oder Margarine
300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches
Zitronen-Aroma (aus RÖ.)
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)

Quarkbelag:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
40 g Zucker
500 ml Milch
500 g Speisequark (Magerstufe)
65 g Rosinen

Eiercreme:

4 Eiweiß (Größe M)
125 g weiche Butter
125 g Zucker
4 Eigelb (Größe M)
15 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Wie backe ich eine Eierschecke?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig die Milch erwärmen und die Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 Quarkbelag zubereiten:

Aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Den Pudding in eine Schüssel geben, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und erkalten lassen. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Die Fettpfanne oder das Backblech fetten. Quark und Rosinen unter den erkalteten Pudding rühren.
- 5 Den Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und auf dem Blech ausrollen. Den Quarkbelag auf den Teig streichen.
- 6 **Eiercreme zubereiten:**
Eiweiß sehr steif schlagen. Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach unterrühren. Eischnee auf die Eigelbmasse geben, Gustin darüber sieben und beides vorsichtig unterheben. Die Creme auf dem Quarkbelag verteilen, glatt streichen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Weichen Sie die Rosinen für den Quarkbelag vorher in 2 Esslöffeln Rum ein.
- Wenn Sie kein Backblech mit einem hohen Rand zur Verfügung haben, können Sie den Kuchen auch in einem Backrahmen in der Größe des Backblechs auf das Backblech stellen.

