

# Schnelle Eierschecke

Die schnelle Variante des bekanntes Klassikers.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Fett

### Quarkmasse:

750 g Speisequark (Magerstufe)  
200 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
3 Eier (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack

### Puddingmasse:

4 Eiweiß (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
150 g Zucker  
375 ml Milch  
100 g Butter  
4 Eigelb (Größe M)

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**  
**Heißluft etwa 140 °C**

## 2 Quarkmasse zubereiten:

Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe miteinander verrühren. Quarkmasse in die Springform füllen und gleichmäßig verstreichen.

## 3 Puddingcreme zubereiten:

Eiweiß sehr steif schlagen. Puddingpulver mit 4 EL von dem Zucker mischen und mit 6 EL von der Milch anrühren. Übrige Milch, Zucker und Butter zum Kochen bringen und Pudding nach Packungsanleitung kochen. Sofort nach dem Kochen Eigelb unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Die Puddingcreme auf der Quarkmasse verstreichen. Die Form auf den mit Backpapier belegten Rost stellen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 75 Min.**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

Den Kuchen nach dem Backen sofort mit einem Messer vom Springformrand lösen, aber in der Springform auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte die Oberfläche des Kuchens zu dunkel werden, nach etwa der Hälfte der Backzeit mit Backpapier abdecken.

