

Rezept Eierschecke

Leicht abgewandeltes Rezept der Kuchenspezialität, die aus Thüringen stammt.

Zutaten für den Hefeteig:

400 g Mehl
1 Würfel Hefe
125 ml Milch
80 g Zucker
80 g weiche Butter
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Zutaten für die Füllung:

1 Packung Vanillepuddingpulver
500 ml Milch
150 g Butter
175 g Zucker
6 Eier
1 kg Quark (20% Fett i. Tr.)
1 Packung Vanillezucker
1 EL Speisestärke
100 g Mandelblättchen
120 g Sultaninen
1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Zubereitung des Hefeteigs:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Und mit 4 EL lauwarmen Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt etwa 20 Minuten gehen lassen. Die übrige Milch, Butter, den restlichen Zucker und Salz zum

Teig geben. Alles gut verkneten und nochmals etwa 40 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Zubereitung der Füllungen:

Das Puddingpulver mit 4 EL Milch verrühren. Die übrige Milch mit 75 g Zucker und 150 g Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Das Puddingpulver hinzugeben und unter Rühren 1 Minute weiterkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse auskühlen lassen. Nun die Eier trennen und die Eiweiße erstmal beiseite stellen. 2 Eigelb, Quark, 100 g Zucker, den Vanillezucker, Stärke und Mandeln verrühren. Anschließend 4 Eigelb unter den Pudding rühren. Die zuvor beiseite gestellten Eiweiße steif schlagen und unterheben.

Zum Schluss ein Backblech einfetten und den Teig darauf ausrollen. Die Quarkmasse auf den Teig streichen und mit den Sultaninen bestreuen. Die Puddingmasse darauf geben und den Kuchen etwa 45 Minuten im Ofen goldgelb backen. Nach der Backzeit mit Puderzucker bestäuben.

Zurück zu den Tortenrezepten

Zurück zu den Backrezepten