



# Dresdner Eierschecke



## Zutaten

- 215 g Butter
- 225 g Zucker
- 5 Eier
- 1/2 Pck. Backpulver
- 200 g Mehl
- 500 g Quark
- 500 ml Milch
- 1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

## Zubereitung

- Für den Teig:** 65 g Butter, 50 g Zucker & 1 Ei schaumig schlagen & das Mehl dazugeben. Als letztes ein ½ Pck. Backpulver unterrühren. Den Teig anschließend in eine gefettete Springform geben.
- Für die Füllung:** 500 ml Milch in einem Topf erhitzen & mit dem Puddingpulver einen Vanillepudding nach Anleitung (ohne Zucker) kochen. 50 g Butter mit 100 g Zucker & einem Ei schaumig schlagen. Quark & die Hälfte des Vanillepuddings unterheben. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- Für den Belag** (Schecke genannt): Restliche Eier trennen. 100 g Butter, 75 g Zucker & die Eigelbe schaumig schlagen. Die zweite Hälfte des warmen

Vanillepuddings mit der Ei-Zucker-Butter-Masse verrühren. Eiweiß steif schlagen & unterheben. Belag auf der Füllung verteilen.

- Kuchen bei 160 - 175°C für ca. 30 bis 45 Minuten backen. Der Kuchen sollte mit Alufolie bedeckt werden, damit die Schecke (der Belag) nicht verbrennt.
- Nach dem Backen in der Kuchenform auskühlen lassen.

Guten Appetit!