

Dresdner Eierschecke

→ Rezept für einen runden Kuchen (Durchmesser 28cm)

| Quarkmasse | | |
|------------|-------------------------|--|
| 0,450 kg | Quark | |
| 0,075 kg | Zucker | |
| 0,050 kg | Vollei | |
| 0,040 kg | Weizenmehl | |
| 0,040 kg | Butter | |
| 0,040 kg | Sultaninen, eingeweicht | |
| | Aromen | |
| | | |
| 0,695 kg | Quarkmasse | |

| Scheckenmasse | | |
|--|------------------|--|
| 0,225 kg | Wasser | |
| 0,050 kg | Zucker | |
| | etwas Salz | |
| zum Kochen bringen | | |
| 0,075 kg | Wasser | |
| 0,045 kg | Milchpulver | |
| 0,055 kg | Puddingpulver | |
| kalt verrühren und in das kochende Wasser einrühren, aufkochen lassen | | |
| 0,080 kg | Eigelb (4 Stück) | |
| 0,075 kg | Butter | |
| unter den Pudding ziehen | | |
| 0,120 kg | Eiweiß (4 Stück) | |
| 0,050 kg | Zucker | |
| steif schlagen unter den abgekühlten Pudding melieren | | |
| 0,775 kg | Scheckenmasse | |

Aufarbeiten:

Ca. 300g Hefeteig ausrollen und in eine gefettete Form (28cm) geben, abstippen. Die Quarkmasse darauf gleichmäßig ausstreichen. Scheckenmasse obenauf glatt streichen, Mandelblättchen darüber streuen.

Backtemperatur: UH 190°C / OH 180°C

Backzeit: 50 - 60 Minuten

www.baeckersachsen.de (09.12.2004)

