


Eierschecke

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.



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

Für die Fettpfanne:

etwas 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

1 Vorbereiten:

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

2 Hefeteig:

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:

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

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:

Eiweiß sehr steif schlagen. Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker untermischen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach untermischen. 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.

